

## MEERBARBEN-RISOTTO MIT ARTISCHOCKEN



**Chef:** Giovanni Pace

### Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe zu, indem Sie das Menü-Produkt in zweieinhalb Litern Wasser nach den Anweisungen auf der Packung auflösen. In der Zwischenzeit die Meerbarben waschen und entgräten, dabei darauf achten, dass die Köpfe und andere verworfene Teile beiseite gelegt werden. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der gehackten Zwiebel mit ein paar Stängeln Petersilie anbraten. Die aussortierten Fischteile hinzugeben, kurz anbraten, dann mit Wasser bedecken und 15 Minuten köcheln lassen; mit Pfeffer und Salz abschmecken und schließlich den entstandenen Sud abseihen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und die restliche gehackte Zwiebel darin andünsten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Zwei Minuten vor Ende der Garzeit die Gransalsa mit Artischockenherzen zugeben und fertig kochen. In diesem Moment das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den pochierten Knoblauch anbraten: die zuvor zerkleinerten Meerbarben hinzufügen und mit dem Sud beträufeln. Den Risotto auf die Teller verteilen und die Meerbarben in der Soße darauf anrichten.

### Menù-Zutaten

180 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

50 g Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

600 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

75 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

1 kg Meerbarben

60 g Butter

1 Zehe Knoblauch

n.B. Salz und Pfeffer

100 g Weißwein

100 g Zwiebel

n.B. Petersilie