MEERESFRÜCHTE-RISOTTO MIT BROKKOLICREME UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

3 Dorati - TN1

70 g Èmaremix - MZ1

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

Q.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Q.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

30 g Brokkoli

3 Miesmuscheln

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

n.B. Zwiebel

n.B. Weißwein

3 Venusmuscheln

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Portion

Den Fischsud mit der Èmaremix-Kochflüssigkeit zubereiten; dann mit Wasser verdünnen, indem man etwas Gemüsebrühe, einige Stängel Petersilie und eine zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügt und zum Kochen bringt. Die gehackte Zwiebel in ein wenig Öl anbraten. Den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Fischsud weiterkochen. Etwas Öl in eine Bratpfanne geben und sobald es heiß ist, den gehackten Knoblauch und die Petersilie hinzufügen und schließlich Èmaremix. Ein paar Minuten würzen lassen. Den Brokkoli einige Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und dann zu einer Creme zerkleinern. Wenn der Reis fast gar ist, den Èmaremix und den Brokkoli dazugeben und zu Ende garen lassen. In der Zwischenzeit die Miesmuscheln und Venusmuscheln kochen und mit Öl, Knoblauch und Petersilie würzen. Den Reis mit Öl und gehackter Petersilie anbraten und mit den Miesmuscheln, Venusmuscheln und einigen Dorati-Tomaten auf einem Teller anrichten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)