

REH MIT SAFRAN-BROKKOLI-BASMATIREIS



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Den Basmatireis 8 Minuten mit Safran und Wasser in der Mikrowelle kochen, herausnehmen und zugedeckt 2–3 Minuten ruhen lassen. Der Reis kann danach im Kühlschrank aufbewahrt und vor der Weiterverwendung 1 Minute aufgewärmt werden. Das Rehragout 2–3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, den Brokkoli dazugeben und eine weitere Minute lang erhitzen. Den Reis mithilfe eines Reisformers auf dem Teller anrichten, das Rehragout und den Brokkoli daraufsetzen und servieren. Mit frischen Kräutern garnieren.

Menù-Zutaten

- 100 g Riso Basmati (Reis der Sorte Basmati) - RM1
- 10 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
- 140 g Capriolo in salmì (Rehragout) - SF1X
- 50 g Broccoli saporiti (Schmackhafter Brokkoli) - B30K

Zutaten

- 200 g Wasser
- n.B. Salz und Pfeffer