REH MIT SAFRAN-BROKKOLI-BASMATIREIS

Chef: Maurizio Ferrari

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 (Herzhafter Brokkoli) - B30K

Zutaten

200 g Wasser
n.B. Salz und Pfeffer

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