

## REISCREME MIT DORATI, GELBE DATTEL TOMATEN UND SENFPESTO



### Menù-Zutaten

18 Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X  
180 g Riso Arborio (Reis der Sorte Arborio) - RA1  
30 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
40 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7  
70 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1  
90 g Dorati - TN1  
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

### Zutaten

n.B. Wildfenchel  
70 ml Sekt  
40 g gehackte Schalotte

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Pfanne den Reis mit dem nativen Olivenöl extra rösten und mit dem Prosecco ablöschen. Sobald der Prosecco verdampft ist, die Schalotte und die kochende Brühe hinzufügen. Wenn der Reis gekocht ist, den Grancrema mit Parmesan einrühren. Alles in einem Mixer pürieren und etwas Brühe dazugeben, dann alles durch ein Sieb abgießen. Bei Bedarf etwas mehr Brühe hinzufügen. Die Mischung auf den Teller geben und mit gelben Datteltomaten, Dorati-Tomaten, Senfpesto und wildem Fenchel garnieren.