

REISCREME MIT DORATI, GELBE DATTEL TOMATEN UND SENFPESTO



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.

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