

RISOTTO ALLA MEERESFRÜCHTE-CARBONARA MIT MÖNCHSBART UND GERÄUCHERTEM THUNFISCH



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Den Reis in einer Pfanne auf nicht zu großer Flamme anrösten. Sobald die Reiskörner gut geröstet sind, nach und nach mit der kochenden Gemüsebrühe aufgießen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der „Grancrema“ alla Carbonara einrühren, um dem Reis Geschmack zu verleihen.

Den Herd am Ende der Garzeit ausschalten, die Butter und die restliche „Grancrema“ alla Carbonara unterrühren. Eine Minute lang ruhen lassen.

Das Risotto mit Hilfe eines großen Reisformers in die Tellermitte setzen. Mit dem mit Öl und Salz gewürzten Mönchsbart, Tatar vom geräucherten Thunfisch und einer Carbonara-Waffel garnieren. Mit gemahlenem bunten Pfeffer und ein wenig Brunnenkresse bestreuen.

Menù-Zutaten

160 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara)
- ST1X

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

40 g Èagretti - XK1X

40 g Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9

n.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

40 g Butter

n.B. bunter Pfeffer

n.B. Salz

Hippen