

## RISOTTO ALLA MEERESFRÜCHTE-CARBONARA MIT MÖNCHSBART UND GERÄUCHERTEM THUNFISCH



### 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 (Gemüsebrühgranulat „Superbrodo“) - BG1X  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

40 g Butter  
n.B. bunter Pfeffer  
n.B. Salz  
Hippen

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.