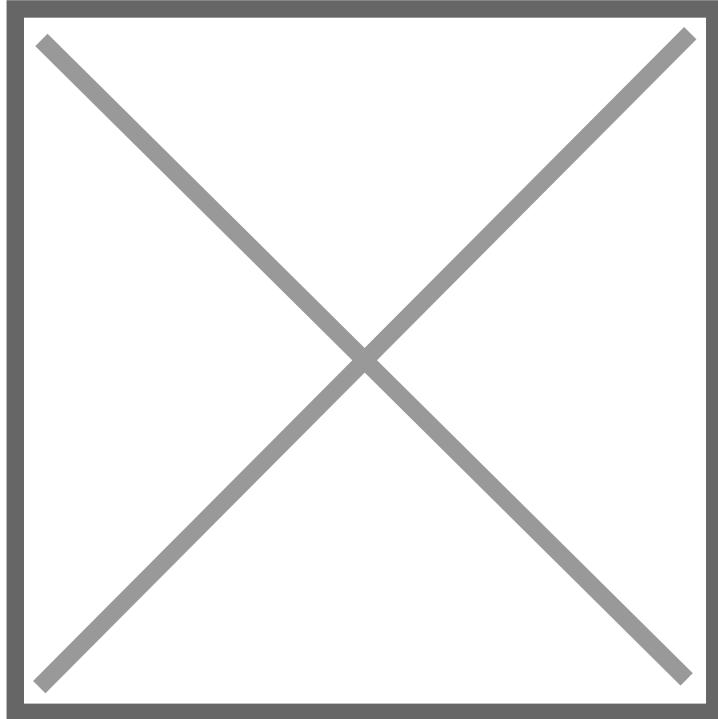


RISOTTO MIT SPARGEL UND GÄNSEBRUST



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß den Anweisungen und der auf der Packung angegebenen Dosierung zubereiten. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit dem Olivenöl anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Nun weiterkochen und nach und nach die vorbereitete Brühe hinzugeben. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit den Crescenza-Käse, die Gransalsa mit Spargelspitzen und 70 g in Streifen geschnittene Gänsebrust hinzugeben. Wenn der Reis gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Mit den restlichen Scheiben der geräucherten Gänsebrust abschließen.

Menù-Zutaten

100 g. Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
20 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
400 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Brühe ohne Glutamat - BE1

Zutaten

40 g Zwiebel
40 g Butter
70 g Parmesankäse
50 ml Weißwein
200 g Crescenza-Käse