

## RISOTTO MIT BISQUE AUS KRUSTENTIEREN UND MÖNCHSBART MIT ZITRONENAROMA



### Menù-Zutaten

30 g. Èagretti - XK1X  
70 g. Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX  
80 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
8 g. Ènerodiseppia - WBQ  
8 g. Ènerodiseppia - WBQ  
q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO

### Zutaten

n.B. Weißwein  
n.B. Petersilie  
3 g Knoblauch  
5 g Zwiebeln  
10 g Butter  
n.B. Zitronen

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 1 Person.

Aus dem Fischfond von Menù eine Fischbrühe zubereiten. Den Reis mit Butter, gehackten Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Weiter kochen lassen und mit der Brühe aufgießen. Nach der halben Garzeit die Bisque aus Krustentieren hinzufügen. Ganz zum Schluss den geschnittenen Mönchsbart, abgeriebene Zitronenschale und gehackte Petersilie unterrühren. Einen Teelöffel Tintenfischtinte in die Tellermitte geben und mithilfe eines Esslöffels ein- oder zweimal hineinschlagen, um ein dekoratives Muster zu erhalten. Das Risotto in die Mitte setzen und mit geriebener Zitronenschale garnieren.

## Verarbeitung ohne Gluten

---

Per 1 persona.

Preparare un brodo di pesce utilizzando il Fumetto di Pesce Menù. Tostare il riso con burro, cipolla e aglio tritati. Sfumare con vino bianco. Continuare la cottura bagnando con il fumetto. A metà cottura aggiungere la Ebisquedicrostacei. Terminare la mantecatura aggiungendo Eaggeretti leggermente tagliati, la buccia di limone grattugiata e il prezzemolo tritato. Impiattare mettendo un cucchiaino di Ènerodiseppia al centro del piatto e con l'aiuto di un cucchiaio battere 1-2 volte per creare un effetto decorazione. Posizionare il risotto al centro del piatto e terminare con altra buccia di limone grattugiata.