

## RISOTTO MIT GARNELEN, BISQUE AUS KRUSTENTIEREN, SPARGEL UND ZUCCHINIBLÜTEN



### Menù-Zutaten

- 20 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107
- 40 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
- 40 g Èmazzancolle - MJ1
- 5 g Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO
- 80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

### Zutaten

- n.B. Pfeffer
- n.B. Salz
- n.B. Petersilie
- 5 ml Knoblauchöl
- 20 g Zucchini Blüten
- 20 g Zwiebel
- 15 g Butter

**Chef:** Giovanni Pace

### Zubereitung

Für 1 Person

Den Fischfumet in einem Topf nach Packungsanweisung zubereiten; wer möchte, kann ihn noch mit Petersilienstängeln und ein wenig Zwiebel würzen. Die Kochflüssigkeit der Garnelen in den Fischfumet geben. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter andünsten. Den Reis in der Pfanne rösten und mit dem Fischfumet ablöschen, die Zwiebelbutter und das Knoblauchöl dazugeben. Fast kochen lassen und erst nach 2 Minuten die Bisque, die Gransalsa mit Spargelspitzen sowie die Garnelen hinzufügen. Mit ein wenig nativem Olivenöl extra anbraten. Mit julienne-geschnittenen Zucchini Blüten und einer Garnele garniert servieren.