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) - BP0
80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

Zutaten

n.B. Pfeffer
n.B. Salz
n.B. Petersilie
5 ml Knoblauchöl
20 g Zucchiniblüten
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 Zucchiniblüten und einer Garnele garniert servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)