

RISOTTO MIT GARNELEN UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

180 g. Èmazzancolle - MJ1
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Frischer Dill
n.B. Parmesankäse
n.B. Lambrusco di Sorbara
150 g Butter
50 g Schalotte
450 g Erdbeeren

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit der Flüssigkeit der Garnelen und Gemüsebrühe "Buon Brodo" von Menù nach den Dosierungen und Anweisungen auf der Packung zubereiten. Die Erdbeeren waschen, dann in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die gehackte Schalotte in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten anrösten, dann mit dem Wein ablöschen und verdunsten lassen. Jetzt mit dem Kochen beginnen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Erdbeeren und die abgetropften Garnelen hinzugeben. Wenn das Risotto gar ist, die Butter und ein wenig geriebenen Parmesan unterrühren. Mit einem Büschel Dill garnieren.