RISOTTO MIT GERÄUCHERTER AUBERGINE, KALABRISCHER ‘NDUJA-SAUCE UND GEHACKTEN PISTAZIEN



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

10g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
240g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
80g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X
n.B. Flower mix multicolor (Blumenmischung Multicolor) - 1716
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

40g Schalotten
30g Butter
n.B. Petersilie
a (150g) Aubergine
40g Prosecco
30g Pecorino-Käse
n.B. Blüten

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Aubergine waschen und schälen. Die Auberginenschale in Julienne schneiden und knusprig frittieren, dann abtropfen lassen und auf Küchenkrepp trocknen. Die geschälte Aubergine im Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten oder bis das Fruchtfleisch schön weich ist, garen. Den Carnaroli-Reis in einer Pfanne auf kleiner Flamme rösten. Die gut gerösteten Reiskörner mit Prosecco ablöschen und nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen. Die zuvor gekochten Schalotten (40 g Schalotten mit 20 g nativem Olivenöl extra in der Mikrowelle erhitzt) hinzufügen. Nach der Hälfte der Kochzeit das Auberginenfruchtfleisch (die Hälfte davon fein püriert) dazugeben und weiter kochen. Am Ende der Garzeit den Herd ausschalten, die Butter, den geriebenen Pecorino-Käse und die fein gehackte frische Petersilie unterrühren. Zugedeckt eine Minute rasten lassen. Das Risotto mithilfe eines großen Reisformers in der Tellermitte anrichten. Mit der kalabrischen 'Nduja-Sauce und den gehackten Pistazien garnieren. Mit der frittierten Auberginenschale, nativem Olivenöl extra und ein paar essbaren Blüten abschließen. Mit einem Kuppeldeckel, unter dem mithilfe des Räuchersets Rauch erzeugt wird, abdecken.

© 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)