

## RISOTTO MIT „GRANCREMA“ MIT TALEGGIO G. U., WALNUSSSAUCE UND SAFRANTROPFEN



### Menù-Zutaten

40 g Salsa alle noci (Walnussssauce) - C4H  
60 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X  
6 g Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühhegranulat „Superbrodo“) - BG1X  
80 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

### Zutaten

n.B. Zwiebel  
15 g Butter  
60 ml Weißwein  
350 g Wasser  
30 g Safrantropfen  
50 g Maizena  
Salz

Chef: Giovanni Pace

### Zubereitung

Für 1 Portion

Aus dem Gemüsebrühhegranulat „Superbrodo“ eine Brühe zubereiten. Die Speisestärke in reichlich Wasser auflösen, um eine Klumpenbildung zu vermeiden. In einem kleinen Topf 100 g Wasser zum Kochen bringen und die Speisestärke mit einem Schneebesen ganz langsam einrühren, bis die Konsistenz dickflüssig wie bei einer Cremesuppe wird. Auf ca. 50 °C abkühlen lassen, die Safranstempel hinzufügen, alles in eine Quetschflasche umfüllen und ziehen lassen. In einer Pfanne die Zwiebel mit Butter andünsten, ohne sie braun werden zu lassen, den Carnaroli-Reis dazugeben und anrösten, dann mit der Brühe aufgießen. Wenn das Risotto fast gar ist, die „Grancrema“ mit Taleggio g. U. untermischen. Das Risotto auf einem flachen Teller anrichten, mit der Walnussssauce übergießen und mit Safrantropfen garnieren.