

## RISOTTO MIT KAISERGRANATEN



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fischbrühe mit dem Fischfumet von Menu' zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotte in etwas nativem Olivenöl extra in einer Pfanne anbraten und den Reis rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann mit dem Kochen beginnen, indem man nach und nach den Fischfumet zugießt. Nach etwa drei Vierteln der Garzeit die Creme aus Kaisergranaten vorsichtig unterrühren; wenn das Risotto gar ist, die gehackte Petersilie unterheben und den Reis mit der in Julienne geschnittenen Zitronenschale garniert servieren.

### Menù-Zutaten

400 g. Crema di scampi (Creme aus Kaisergranaten) - MGOK  
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

### Zutaten

50 g Schalotte  
1 Zitrone  
n.B. Petersilie  
60 ml Weißwein