RISOTTO MIT LAUCHCREME, LACHS UND FENCHELSPROSSEN



Menù-Zutaten

150 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
300 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
600 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
66 g Superbrodo di Pesce (Fischbrühe „Superbrodo“) - BB1X

Zutaten

100 g Weißwein
500 g Fenchel mit Sprossen
300 g Frischer Lachs
n.B. Pfeffer

Chef: Giovanni Pace

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe zubereiten, indem das Menù-Produkt in drei Litern kochendem Wasser aufgelöst wird. In der Zwischenzeit 75 ml natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin einige Minuten rösten. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit den gewürfelten Lachs und die Gransalsa mit Lauch hinzufügen. Weitere zwei Minuten kochen lassen, dann den Risotto vom Herd nehmen und einige Minuten mit einem Geschirrtuch bedeckt ruhen lassen. Nun das restliche Öl unterrühren, die Fenchelsprossen dazugeben und mit reichlich Pfeffer abschmecken.

© 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)