

## RISOTTO MIT LAUCHCREME, LACHS UND FENCHELSPROSSEN



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 einröhren. 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-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