RISOTTO MIT ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN UND CREME AUS KAISERGRANATEN



Menù-Zutaten

100 g. Dorati - TN1
350 g. Crema di scampi (Creme aus Kaisergranaten) - MG0K
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
due cucchiai Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
q.b. Knoblauch Scheiben - 1225
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

1 Lorbeerblatt
n.B. Petersilienstängel
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Gehackte Petersilie
1 Zwiebel
60 ml Weißwein
50 g Strauchtomaten
2 Grüne Zucchini

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf drei Liter Wasser zusammen mit der Zwiebel, den Petersilienstängeln, einem Lorbeerblatt und einigen Tomaten zum Kochen bringen; das Fumet von Menù und den Weißwein hinzufügen und den Fischsud abseihen. In der Zwischenzeit den Knoblauch mit 50 g nativem Olivenöl extra in einem Gefäß vermengen und zwei Minuten bei mittlerer Leistung in die Mikrowelle stellen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und einige Minuten in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini auf einem Tablett ausbreiten und abkühlen lassen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin rösten, mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Mit dem Kochen beginnen und dabei nach und nach den zuvor zubereiteten Fumet einrühren, wobei darauf zu achten ist, dass ein wenig übrig bleibt, um die Creme aus Kaisergranaten zu verdünnen. Nach drei Vierteln der Garzeit die Zucchini und die Creme aus Kaisergranaten hinzugeben und auf dem Herd lassen, bis das Risotto gar ist. Mehr Knoblauchöl unterrühren und mit den Dorati-Tomaten und etwas gehackter frischer Petersilie abschließen.

© 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)