ROTE-BEETE-RISOTTO MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST, PECORINO-FONDUE UND MANGO-CHUTNEY MIT ROSA PFEFFER



Menù-Zutaten

100 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
200 g Rape rosse a fette (Rote Beete in Scheiben) - VH3
20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
20 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
30 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7
30 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

50 g Weißwein
10 g Butter
1/2 Schalotte
10 g geriebener Pecorino-Käse
n.B. Bunte Pfefferkörner

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Schalotte fein hacken und in nativem Olivenöl extra anbraten. Den Reis dazugeben und anrösten, mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Den heißen Saft der Roten Beete zusammen mit der Brühe hinzufügen. Leicht aufkochen lassen und den Reis fast fertig garen. Die geräucherte Gänsebrust zugeben und den Reis fertig garen. Butter und geriebenen Pecorino-Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Servieren und die in der Mikrowelle aufgewärmte Grancrema mit Pecorino darüber träufeln. Mit buntem Pfeffer bestreuen und mit dem Mango-Chutney mit rosa Pfeffer und Rosmarinnadeln garnieren.

© 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)