

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



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-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
- q.b. Pepe colorato intero - 1244

Zutaten

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