

STRACCHINO-RISOTTO MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST UND BIRNEN- INGWER-DIP



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe zubereiten, indem man das Menü-Produkt mit 200 g kochendem Wasser vermischt. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und die gehackte Zwiebel anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Weiter kochen und dabei die vorbereitete Brühe nach und nach einrühren. Wenn der Risotto bissfest gekocht ist, vom Herd nehmen und zugedeckt zwei Minuten ruhen lassen. Schneiden Sie nun die Gänsebrust in Julienne-Streifen, wobei Sie darauf achten, dass sechs Scheiben beiseite gelegt werden. Den Risotto mit dem Stracchino und dem geriebenen Parmesankäse anrichten und mit den Gänsebrustjulienne und reichlich Pfeffer bestreuen. Den Reis auf Tellern anrichten und mit den beiseite gelegten Gänsebrustscheiben und dem Birnen-Ingwer-Dip garnieren.

Menù-Zutaten

120 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9

120 g Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7

500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1

50 g Brodo senza glutammato (Brühe ohne Glutamat) - BE1

Zutaten

100 g Zwiebel

120 g Weißwein

60 g Butter

120 g Parmesankäse

300 g Stracchino-Käse

n.B. Pfeffer