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



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

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe zubereiten, indem man das Menù-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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)