

## TINTENFISCHRISOTTO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Aus Menù Fischfond eine Fischbrühe zubereiten. In der Zwischenzeit die Schalotten in wenig nativem Olivenöl anbraten und den Reis darin rösten.

Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, danach den Reis durch schrittweise Zugabe von Fischbrühe und der Tinte garen. Erst gegen Ende der Garzeit den Tintenfisch dazugeben. Auf Tellern anrichten, mit drei Garnelen, gehackter Petersilie und einem Schnittlauchhalm garnieren.

### Menù-Zutaten

10 g Èmazzancolle - MJ1  
180 g Ènerodiseppia - WBQ  
180 g Ènerodiseppia - WBQ  
250 g Èseppiafette - WD1  
500 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
nach Belieben Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO  
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

nach Belieben Schnittlauch  
nach Belieben Petersilie  
nach Belieben Weißwein  
nach Belieben Schalotten