VENUSREIS-AUFLAUF AUF BISQUE AUS KRUSTENTIEREN.



Menù-Zutaten

180 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
90 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Fenchelgrün
n.B. Petersilie
250 g Venusreis

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir garen den Reis in kochendem Salzwasser und rühren ab und zu um. Der gekochte und abgegossene Reis kommt in eine Schüssel, dazu geben wir das gewürfelte Gemüse, Petersilie und etwas gemahlenen Pfeffer und vermischen alles. Wir nehmen eine Form und füllen sie mit dem Reis. Damit alles schön kompakt wird, drücken wir gut an. Dann stellen wir die Form mindestens zwei Stunden lang in den Kühlschrank. In einen Topf geben wir etwas Öl und braten den gehackten Knoblauch darin an. Dazu geben wir die Petersilie und die Bisque und verdünnen alles mit wenig Wasser. Den Auflauf haben wir in der Zwischenzeit 15–20 Minuten im Ofen gewärmt, stürzen ihn nun auf den Teller und geben die aromatisierte Èbisquedicrostacei dazu. Wir garnieren mit etwas Fenchelgrün und zuletzt beträufeln wir alles mit ein wenig Öl. Und unser Gericht ist fertig.

© 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)