

Exklusiv zur Ausstellung DIE FRUCHT DER VERHEISSUNG

Zitrusrisotto

Zutaten (2-4 Personen)

100 g Risottoreis (z.B. Acquerello)
je 1 Biozitrone und Bioorange (jeweils Saft und Zesten)
ca. 400 ml Gemüsebrühe
100g geriebener Pecorino
1 gehackte Zwiebel, Togarashi-Pfeffer (z.B. www.bosfood.de)
wahlweise frischen Koriander, Afilakresse

So wird's gemacht

Reis mit fein gehackter Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, immer wieder heiße Brühe angießen und rühren, bis der Reis gerade noch Biss hat. Zitrusfruchtsaft dazugeben, Butter einmontieren, Pecorino einrühren und ganz zum Schluss Togarashi-Pfeffer und frischen Koriander dazugeben.

Mit Fleur de Sel abschmecken; sofort anrichten. Simultan dazu Scampi oder ein frisches Saiblings- oder Thunfischfilet anbraten, auf den Risotto legen und mit Kresse garnieren.

Café Arte

Während der Ausstellung servieren wir Ihnen unser Risotto mit frischem Fisch zum Spezialpreis von 12,50 EUR im Café Arte!

