

WILDSCHWEIN, ROTKOHL MIT GEMÜSERISOTTO UND GRUBENKÄSE



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Den Reis etwa 50 Minuten im Wasser quellen lassen. Er kann danach bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden. Den Reis für die Zubereitung des Risottos zusammen mit dem gewürfelten Gemüse und der „Grancrema“ mit Grubenkäse in ein Mikrowellengefäß geben. 2 Minuten erhitzen, dazwischen nach etwa einer Minute umrühren. Die Butter hinzufügen und 1 Minute ruhen lassen. Das Wildschwein 2 Minuten erhitzen. Das Risotto auf den Teller geben und das Wildschwein und den Rotkohl darauf anrichten. Mit einem Rosmarinzweig garnieren

Menù-Zutaten

20 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
20 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
40 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
40 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RVOK

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
40 g Wasser
20 g Butter