Risotto mit gegrilltem Schwertfisch und Pico de Gallo



Zutaten

4

- 600 g Schwertfischfilet
- 300 g Arborio-Reis
- 7,5 dl Gemüsebrühe
- 1,5 dl Weißwein
- 200 g Bresc Pico de gallo
- 80 g Bresc Frisch gehackte Schalotte
- 75 g Pecorino
- 50 g Bresc Chimichurri
- 40 ml Olivenöl

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen und die gehackte Schalotte glasig braten. Den Risottoreis durchlöffeln und 2 bis 3 Minuten braten, bis die Körner glasig sind. Den Wein hinzufügen und umrühren, bis er vollständig aufgenommen ist. Etwas Gemüsebrühe zugeben und rühren bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Eine weitere Portion hinzufügen und fortfahren, bis der Reis innerhalb von etwa 20 Minuten al dente gegart ist. Den Käse reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Chimichurri und Käse dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Grillpfanne erhitzen, mit Öl einfetten und den Schwertfisch auf beiden Seiten rautenförmig grillen. Pico de gallo leicht erwärmen. Das Risotto anrichten, den gegrillten Fisch darauf legen und mit einer quenelle pico de gallo garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Bresc Salsa Pico de gallo 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000