

RISOTTO MIT GEGRILTEM SCHWERTFISCH UND PICO DE GALLO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Bresc Salsa Pico de gallo
1000g

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 durchlöfeln 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.