Risotto mit Meeresfrüchten

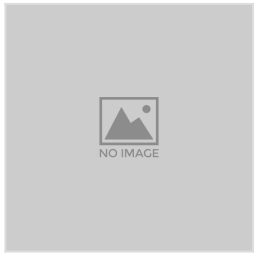


Zutaten

4

- 2 Tassen Risottoreis
- 100 g Bresc Freshly chopped shallot (Frisch gehackte Schalotte)
- 20 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 4 gr Bresc Freshly chopped knoflook (Frisch gehackter Knonlauch)
- Pfeffer und Salz
- 1 dl Fischfond
- 100 g Butter
- 1 dl Weißwein
- 1 kg Miesmuscheln
- 1 kg Herzmuscheln
- 150 g Tintenfisch-Tentakel
- 8 Jakobsmuscheln
- 10 g geschnittene glatte Petersilie

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

Die Herzmuscheln und Muscheln sauber spülen. Die Jakobsmuscheln aus der Schale holen, putzen, abspülen und trocken tupfen.
Tintenfisch und Jakobsmuschel in Würfel schneiden. Den Reis in einem Sieb abspülen, bis das Wasser klar ist. Schalotte und Knoblauch andünsten und die Muscheln, die Hälfte des Pfeffers und den Tintenfisch hinzufügen. Schmoren bis sie sich öffnen, dann die Muscheln aus dem Topf nehmen. Das Fleisch aus den Schalen lösen. Den Reis hinzufügen und kurz mit braten lassen. Mit dem Wein ablöschen und nach und nach etwas Brühe hinzufügen, damit der Reis langsam kochen kann. Wenn der Reis fast gar ist, die Garnitur hinzufügen und eventuell mit etwas Brühe nach garen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Butter und den Rest der roten Pfefferschoten vorsichtig unterrühren. Mit der gehackten glatten Petersilie servieren.

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