

SCHWERTFISCHSTEAK UND TINTENFISCH-RISOTTO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g



Bresc
Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

4

Für den Risotto

- 0,5 kg Sepia oder andere Tintenfische (sauber)
- 0,5 l Fischbouillon
- 30 g Olivenöl
- 40 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 85 ml Weißwein
- 200 g Risotto
- 25 g Butter
- 2 Säckchen Tinte
- Parmesan

Für die Sauce

- 2,5 dl Noilly Prat
- 0,5 dl Weinessig
- Pfefferkörner
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 2 dl Sahne
- 100 g kalte Butter in Würfeln
- 1 Messerspitze Safran

Sonstiges

- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 4 Schwertfischsteaks à 120 g
- 1 Zitrone
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Grillpfanne erhitzen. Für die Sauce die Schalotten mit dem Noilly Prat, Essig, Safran und den gemahlten Pfefferkörnern aufsetzen. Auf ein Drittel einkochen, pürieren und sieben. Diese Basissoße mit etwas Sahne kochen und Strattu hinzufügen. Für die Zubereitung des Risottos den Tintenfisch in Würfel schneiden. Die Bouillon zum Kochen bringen.

Das Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig braten. Tintenfisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis mit etwas Weißwein und Brühe zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, Risotto mit Brühe, Weißwein und Tinte zubereiten.

In der Zwischenzeit den Schwertfisch mit etwas Olivenöl marinieren und auf beiden Seiten in Rautenform grillen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce mit der kalten Butter und einem Stabmixer binden. Etwas Butter in den Risotto geben und den Parmesankäse darüber reiben. Mit Schwertfisch und Sauce servieren, mit einigen Kräutern und Marinaden garnieren.