



TRAININGS SPECIAL 2.0

ARTISCHOCKEN RISOTTO

(SENSEPRO KOCHFELD)

ZUTATEN

400g	Carnaroli Risotto Reis
1-2	Schalotten
4EL	Olivenöl
60g	Butter
800g	Gemüsebrühe
100 ml	Trockener Weißwein
50ml	Noilly Prat
75g	Artischocken-Püree
60g	Parmesan (gerieben)
2	Lorbeerblätter
	Salz Pfeffer oder Chili
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin

GARNITUR

4 El	Artischockenchips
2 x 50g	Burrata Straciatella
2 EL	Mandeln geröstet
	Frühlingslauch

ZUBEREITUNG

Schalotten fein würfeln, Knoblauch schälen, Parmesan reiben.

Auf dem Sense Pro Kochfeld die Funktion „Gerichte-Gemüse Zwiebeln braten“ auswählen und die Schalotten gemeinsam mit dem Reis in Olivenöl in farblos anschwitzen.

Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian zugeben und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Gemüsebrühe (maximal handwarm) komplett angießen und Gargutsensor einhängen. Funktion „Gerichte-Cerealien-Reiskochen“ wählen und Timer auf 15 Min. einstellen.

Risotto regelmäßig umrühren. Bei Ende der Kochzeit sollte die Konsistenz cremig und al dente sein.

Hitzezufuhr stoppen, mit Hilfe einer Gabel o.ä. Knoblauch und Kräuter entnehmen. Butter, Parmesan und Artischocken-Püree einrühren. 2-3 min ruhen lassen. Gegebenenfalls warme Gemüsebrühe zum Erreichen der gewünschten Konsistenz angießen.

Anschließend mit Burrata und Artischocken Chips und gerösteten Mandeln garnieren.

PROFI TIP

Für ein besonders feines Artischockenpüree sind Artischocken „alla Romana“ ideal. Kurz mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine zu einer samtigen Creme verarbeitet, entsteht im Handumdrehen eine raffinierte Beilage, die jedes Gericht veredelt.