SHRIMPSCARPACCIO MIT MANGO
AUF KRÄUTER-RISOTTO, KRESSE UND WACHTELEI

Zubereitung	mittel
Zubereitungszeit	30 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16	Scheiben	Shrimpscarpaccio mit Mango
300	g	Rundkornreis
1	Stück	Zwiebel
40	g	Butter
80	ml	Weißwein
ca. 1	l	Fleischbrühe oder Wasser mit Suppenwürfel
1	Prise	Salz, Pfeffer
4	EL	Frische oder getrocknete Kräuter fein gehackt (z. B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, …)
1	EL	Butter

Je nach Geschmack: gekochtes Wachtelei, Kresse, Rote Beete Sprossen

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zwiebel in der Butter andünsten, Reis dazugeben und einige Minuten mitdünsten bis er glasig wird. Mit Weißwein löschen. Sobald dieser eingekocht ist, nach und nach Fleischbrühe nachgießen. Unter ständigem Rühren einkochen lassen. Wenn der Reis „al dente" gekocht ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kräuter und die kalte Butter unterziehen.

Den Kräuter-Risotto in den Teller geben mit Shrimpscarpaccio mit Mango, gekochtem Wachtelei, Kresse und Rote Beete Sprossen garnieren.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it