



ASIAGO-PILZ-RISOTTO MIT TRÜFFELSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Öl
- Bain-marie- und Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS RISOTTO

250 g

50 g Schalotte(n), fein gehackt

60 g Olivenöl Extra Vergine

225 g Risottoreis

120 ml Weisswein

700 ml Geflügelfond

120 g Asiago Käse, gerieben

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

30 g Shiitakepilz(e)

30 g Steinpilz(e)

15 g Morcheln

FÜR DEN TRÜFFELSCHAUM

300 g

25 ml Trüffelsaft

25 ml Sabatino weisses Trüffelöl

30 ml Weisser Balsamico-Essig

6 Eigelb

Salz

Weisser Pfeffer, gemahlen

5 g Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Risotto: Pilze ansautieren und zur Seite stellen.
2. Schalotten in Olivenöl ansautieren. Reis dazugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen bis es nussig duftet.
3. Weisswein dazugeben und rühren bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt wurde.
4. Genug Hühnerfond dazugeben bis der Reis komplett abgedeckt ist und rühren.
5. Wenn der Reis bissfest ist, QimiQ Saucenbasis, Käse und Pilze dazugeben.
6. Für den Trüffelschaum: Trüffelsaft köcheln lassen, QimiQ Saucenbasis dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen.
7. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren, wenn nötig durch ein Sieb passieren.
8. In einen iSi Gourmet Whip füllen und eine Sahnekapsel hineindrehe. Im Wasserbad warm halten.
9. Risotto mit Trüffelschaum, gehackter Petersilie und Käse garniert servieren.