



ASIAGO-PILZ-RISOTTO MIT TRÜFFELSCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Emulgiert mit Öl
- Bainmarie- und tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS RISOTTO

| | |
|---------------|----------------------------|
| 250 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 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 | QimiQ Sahne-Basis |
| 25 ml | Trüffelsaft |
| 25 ml | Sabatino weißes Trüffelöl |
| 30 ml | Weißer Balsamico-Essig |
| 6 | Eigelb |
| | Salz |
| | Weißer Pfeffer, gemahlen |
| 5 g | Petersilie, 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.