



Risotto de calamares y crema de bergamota y yuzu

Tintenfisch-Risotto an Bergamotten-Yuzu-Creme

Roberto Carcangiu
*Chef y director de estudios en
el Congusto Gourmet Institute*
*Chefkoch, Studienleiter am
Congusto Gourmet Institute*



PONTHER
une histoire de fruit

Risotto de calamares y crema de bergamota y yuzu

Tintenfisch-Risotto an Bergamotten-Yuzu-Creme

PARA 4 RACIONES

Arroz carnaroli	320g
Caldo de verdura	1400g
Calamares	150g
Mantequilla	60g
Grana padano rallado	100g
Vino blanco seco	25g
Sal	CS
Flores de orégano	1g
Xantana INGREDIUM	1,2g
Puré de bergamota 100 % PONTIER	50g
Puré de yuzu 100% PONTIER	50g
Aceite de oliva virgen extra	6g
Mejorana	1g

Descongelar el puré de bergamota 100 % PONTIER y el puré de yuzu 100 % PONTIER. Mezclar con el aceite de oliva virgen extra, la mejorana y la xantana INGREDIUM hasta obtener una crema. Meter la salsa de bergamota y yuzu en un biberón. Limpiar y cortar los calamares a lo largo y después en láminas de 2/3 mm de grosor. Colocar en un plato con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Tostar el arroz durante unos minutos. Desglasar con vino blanco. Añadir el caldo poco a poco y cocer unos 15 minutos. Mientras tanto, calentar una sartén antiadherente a temperatura muy alta. Saltear las láminas de calamar sin moverlas apenas, durante un minuto y medio o dos minutos. Salar al final. Cuando esté cocido, retirar el arroz del fuego e incorporar la mantequilla, el parmesano y la crema de bergamota y yuzu (debe quedar muy cremoso). Emplatado y decorar con los calamares, las flores de orégano y la salsa de bergamota y yuzu.

FÜR 4 PORTIONEN

Carnaroli-Reis	320g
Gemüsebrühe	1400g
Tintenfisch	150g
Butter	60g
Geriebener Grana Padano	100g
Trockener Weißwein	25g
Salz	nach Belieben
Oreganoblüten	1g
INGREDIUM Xanthan	1,2g
PONTIER Bergamottenpüree 100 %	50g
PONTIER Yuzupüree 100 %	50g
Kaltgepresstes Olivenöl Extra	6g
Majoran	1g

Das Bergamotte-Püree 100 % von PONTIER und das Yuzu-Püree 100 % von PONTIER auftauen. Den Majoran und das Xanthan von INGREDIUM mit dem Olivenöl Extra zu einer Creme verrühren. Die Bergamotte-Yuzu-Sauce in eine Dosierflasche geben. Die Tintenfische reinigen, in Längsrichtung teilen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einen Teller geben, mit einem Spritzer Olivenöl Extra übergießen und beiseite stellen. Den Reis einige Minuten lang rösten. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach die Brühe hinzugeben und etwa 15 Minuten kochen lassen. In dieser Zeit eine anti-haftbeschichtete Pfanne stark erhitzen. Die Tintenfischscheiben 1,5 bis 2 Minuten lang anbraten und dabei nur leicht bewegen/wenden. Erst am Ende salzen. Den gegarten Reis vom Feuer nehmen und die Butter, den Parmesan und die Bergamotte-Yuzu-Creme unterrühren (der Reis soll eine sehr cremige Konsistenz annehmen). Mit den Tintenfischen, den Oreganoblüten und der Bergamotte-Yuzu-Sauce anrichten.