



Curry von Wolfsbarsch und Garnelen mit Zitronengras, Bärlauchrisotto und Gemüsemelange



Zutaten (10 Personen)

0,50	kg	Riesenscrevettenschwänze
0,50	kg	Wolfsbarsch Filets
25,00	g	KNORR® Würzmix für Fisch 1 x 1.40 kg
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
60,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
60,00	g	KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Curry 0.75 KG
1,00	l	Fischfond KNORR
2,00	Stk	Zitronengras-Stängel
2,00	dl	RAMA® Crèmefine Cuisine 6 x 1.00 l
		Risotto:
0,50	kg	KNORR® Parboiled Risottoreis Loto 1 x 25.00 kg
40,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
2,00	dl	Weisswein
2,00	l	Hühnerbouillon Professional KNORR
250,00	g	Bärlauch frisch
100,00	g	Butter
100,00	g	Parmesan, gerieben
		Gemüse:



0,50	kg	Gemüse - Allerlei (Rüebli, Kohlrabi, Broccoli, Pfälzerrüben, Cherry-Tomaten)
3,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
15,00	g	KNORR® Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1.00 kg

Zubereitung

Vorbereitung:

- Bei den Crevetten den Darm entfernen
- Fischfond nach Anleitung herstellen
- Professional Bouillon Huhn nach Anleitung herstellen
- Gemüse waschen, rüsten, gefällig zurecht schneiden und in Salzwasser bissfest kochen

Zubereitung:

- Wolfsbarschfilet und Crevetten würzen und in Olivenöl anbraten
- Schalotten in etwas Olivenöl andünsten, Gewürzpaste Curry dazugeben und mit Weisswein ablöschen
- Mit Fischfond auffüllen
- Zitronengras beifügen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen
- Aufmixen und mit Rama Cuisine verfeinern
- Olivenöl erhitzen und Schalotten andünsten, Risottoreis begeben und glasig dünsten
- Mit Weisswein ablöschen
- Nach und nach unter ständigem Rühren mit heisser Bouillon aufgiessen
- Geschnittenen Bärlauch beifügen und mit Butterflocken und geriebenem Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer wenn nötig abschmecken
- Gemüse in Goldflex schwenken und mit Gemüsekrönung abschmecken
- Dekorativ anrichten und mit Kerbel garnieren