



CINCO
BY PACO PÉREZ

Parmigiano Reggiano Risotto Instant

ZUTATEN (Für 10 Portionen)

Risotto-Reis	0,5 kg
Hühnerbrühe	0,5 kg
Butter	0,25 kg
Zwiebeln	0,2 kg
Frisches Basilikum	0,03 kg

Parmigiano Reggiano (für 10 Sphären)

Sahne	0,27 l
Parmigiano Reggiano	0,18 kg
Xanthan	0,3 g
Glucosyl	1,5 g

Algin-Bad

Algin	5 g
Wasser	12 l

Hühnerbrühe

Ganzes Huhn	3 kg
Wasser	4 l

REZEPT

Parmesan Sphäre

Den Parmigiano Reggiano in Würfel schneiden. Die Sahne mit dem Parmesan im Thermomix auf Stufe 7 bei 70° C für 7 Minuten mixen. Nach 7 Minuten das Glucosyl und Xanthan dazugeben. Die Mischung sieben und die Luftblase mit der Vakuum-Maschine entziehen. Verwenden Sie eine Silikonform mit Halbkugeln und gießen 15 g der Mischung in jede Form. Gefrieren lassen. Einmal gefroren, die Halbkugeln für 6 Minuten in ein warmes Algin-Bad tauchen, um eine flüssige Sphäre zu erhalten. In einem Reinwasserbad kurz waschen und dann in Sonnenblumenöl im Wasserbad (50° C max) warm halten.

Hühnerbrühe

Huhn in acht Stücke teilen und bei 180° C für 30 Minuten in den Ofen. Nach der Zeit sollte das Huhn eine goldene Farbe haben. Das Huhn mit Wasser in einen Topf und für weitere 2 Stunden bei 90°C auf dem Herd köcheln lassen. Dann das Fett von der Oberfläche abschöpfen und die Hühnerbrühe durch ein Sieb passieren.

Endzubereitung

Zwiebeln in brunoise schneiden und mit 200g Butter leicht anschwitzen, bis sie weich, aber nicht gefärbt sind. In einer separaten Pfanne die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Die Zwiebeln, den Reis und die kochende Hühnerbrühe langsam dazugeben. Rühren bis der Reis alle Flüssigkeit absorbiert hat, um die richtige Textur zu erhalten. Dann geben Sie 50g Butter dazu bis diese unter ständigem Rühren emuliert.

Basilikum in Stickstoff frieren und im Mörser zu Staub zerreiben.

Die Parmigiano Reggiano Sphäre auf einem Teller geben und ein etwas Basilikum-Staub bestäuben. Das Risotto wird bestenfalls in einer Kasserolle a part gereicht, so dass jeder Gast das Risotto nach Belieben selbst mit der Parmesan-Sphäre mischen kann.