



VINI DELLA VALLE

Maispoulardenbrust auf Zitronen-Lauch-Risotto

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Maispoulardenbrust Amore Mio:

2	stk.	Maispoulardenbrüstchen
250	gr.	Mozzarella
10	Scheiben	Rohschinken (Parma oder Pata Negra)
250	gr.	Cherry-Tomaten
1	Zehe	Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
		Rosmarin
		Weisswein

Lauch-Zitronen-Risotto:

½	stk.	Zwiebeln
		Olivenöl
2	Tassen	Risotto (Acquarello-Risotto) aus Delikatessengeschäft
1	dl.	Weisswein
6	Tassen	Gemüsebouillon (Wasser & Konzentrat)
1	stk.	Lauch
1	stk.	Unbehandelte Zitrone
30	gr.	Butter
50	gr.	Parmigiano Reggiano

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Poulardenbrust in der Mitte aufschneiden (Butterfly-Schnitt) und mit Mozzarellascheiben belegen. Brust zuklappen und Rohschinken einpacken. Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen und die Poulardenbrust auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauchzehe sowie die halbierten Cherry-Tomaten beifügen kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin begeben und 15 Minuten im Ofen fertigbaren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln beifügen und andünsten. Risotto begeben und mitrösten. Den in 1 cm grosse Würfel geschnittenen und gewaschenen Lauch beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die gesamte Menge an Bouillon begeben und alles unter stetigem rühren kurz aufkochen lassen. Herd abstellen, Deckel auf die Pfannen und 16

Minuten stehen lassen. Zum Schluss Zitronenzeste in den Risotto reiben, die Menge an Zitronensaft nach Belieben begeben und abschmecken. Butter und Parmigiano unterrühren und mit der aufgeschnittenen Poulardenbrust servieren.

