



Guerino Coldesina

La riseria Testimonial und Chefkoch im Ristorante della Palazzina

# Inspiration Reis

Feines aus dem Tessin



## Reisterrine Guerino

250 g Reis "la riseria" Carnaroli oder Arborio  
2.5 dl Weißwein  
120 g Schalotten  
60 g Brotkrume  
120 g Hühnerbrust  
60 g Schinken  
12 Minzeblättchen  
2 g Mazis  
1 g Safran  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Geschmack  
und evtl. 70 g getrocknete Feigen

Den Reis für 5 Stunden in süßem Weißwein aus Tessin (z. B. Kernen) einweichen. Getrennt die Schalotten hacken und bei schwacher Hitze bräunen. Brotkrume, Minze, Hühnerbrust, Schinken und einen Teelöffel Butter zufügen. Den Reis mit seinem Wein, Minz und Gewürzen (evt. die Feigen) gießen. Das Ganze mit englischer Brühe übergießen. Eine Auflaufform einfetten, die Mischung dazu gießen und für 11 Minuten im Backofen abgedeckt backen.

Empfehlung: die Terrine mit Joghurteis servieren

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

