

FRÜHLINGS-COUSCOUS



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Zu dem Couscous einen Schuss Olivenöl geben und ihn dann mit einer entsprechenden Menge kochendem Wasser anfeuchten, das zuvor mit Salz und Currypulver gewürzt wurde. Die Erbsen in reichlich gesalzenem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen. Die Paprikascheiben abtropfen lassen und dann in Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem befeuchteten Couscous vermischen. Mit nativem Olivenöl und Salz abschmecken. Aus dem Rucola-Salat und dem Öl eine Emulsion zubereiten und damit den Servierteller bestreichen. Einen Teigausstecher in die Mitte des Tellers legen und diesen mit dem gewürzten Couscous füllen. Mit einem frischen Blatt Basilikum dekorieren und servieren.

Menù-Zutaten

130 g Èmazzancolle - MJ1

210 g Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X

360 g Cous cous (Couscous) - RU0

N.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

Tiefgefrorene Erbsen

Curry

Basilikum

Salz