

## MILLEFEUILLE MIT KRAKEN- UND PFEILKALMAR-CARPACCIO MIT KARTOFFELN UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Menù-Zutaten

- 10 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
- 45 g Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1
- 50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten) - ZJ1X
- 60 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

- Sellerie
- 1 in Ofen gebackene Tomate
- 1 Basilikumblatt

## Zubereitung

---

In die Mitte des Tellers den Teigausstecher positionieren

Das Kraken- und Pfeilkalmar-Carpaccio hinzufügen

Und beginnen, mit den Kartoffeln zu schichten

Die runde halbgetrocknete Tomaten hinzufügen

Eine andere Scheibe Carpaccio

Und mit einer letzten Scheibe Carpaccio beenden

Den Teigausstecher entfernen.

Mit in Streifen geschnittenem Staudensellerie garnieren,

eine gebackene Tomate hineinlegen

und einem frittierten Basilikumblatt.

Das frische Pesto alla Genovese hinzugeben

Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen

Das Gericht ist fertig