

## AMUSE BOUCHE



Chef: Leonardo Pellaiani

### Menù-Zutaten

- 100 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9  
120 g Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X  
20 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7  
24 g Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9  
30 g Chutney Ananas e Peperoni (Ananas-Paprika-Chutney) - AZ7  
50 g Polenta della casa (Polenta nach Art des Hauses) - PL1  
6 Amusette (Herhaftes Gebäck in Löffelform) - 7082  
6 Foglia finger autunnale (Herhaftes Gebäck in Blätterform) - 7083  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
q.b. Sale Iodato (Jodiertes Salz) - P2M

### Zutaten

- 120 g Schafsmilch-Ricotta  
50 g Karotten  
60 g Seebarsch-Filet

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den Ricotta in einem Planetenmixer aufschlagen und zu einer Mousse verarbeiten. In die Mitte des herhaften Gebäcks in Blätterform geben, eine Scheibe Gänsebrust und das Ananas-Paprika-Chutney darauf legen. Die Polenta nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Sobald sie fertig ist, eine dünne Schicht auf Backpapier verteilen und im Ofen 15 Minuten bei 200°C backen und Waffeln formen. Die Guacamole Sauce, den zuvor angebratenen Guanciale und die gebratenen Karottenfilets darauf geben.

Das Seebarschfilet in Stücke schneiden, so dass ein Tartar entsteht. Mit nativem Olivenöl extra, Salz und rosa Pfeffer würzen. Das so entstandene Tartar in der Mitte des herhaften Gebäcks in Löffelform anrichten und mit Mango-Chutney mit rosa Pfeffer garnieren.