AMUSE BOUCHE



Chef: Leonardo Pellacani

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 (Herzhaftes Gebäck in Löffelform) - 7082
6 Foglia finger autunnale (Herzhaftes 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 herzhaften 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 herzhaften Gebäcks in Löffelform anrichten und mit Mango-Chutney mit rosa Pfeffer garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)