

AMUSE BOUCHE



Chef: Leonardo Pellacani

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 die Mitte des herzhaften Gebäcks in Löffelform anrichten und mit Mango-Chutney mit rosa Pfeffer garnieren.

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