

BARSCHSAUCE MIT SAFRAN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir geben etwas Öl in eine Pfanne, schalten die Platte ein und geben in Streifen geschnittene Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu. Wir schwitzen das Gemüse leicht an und aromatisieren es mit Knoblauch und Öl, geben etwas Petersilie dazu und ein wenig von der Brühe, die wir aus Gemüse und Fischfumet Menù zubereitet haben. Nun geben wir den Barsch dazu. Ideal für die Zubereitung von Pastagerichten, Suppen und als Füllung für frische Pasta. Wir würzen alles, regulieren die Konsistenz mit Brühe, geben Lorbeerblätter dazu und lassen alles ein paar Minuten kochen. Nun geben wir die Safranzubereitung Menù dazu und verrühren alles. Nun garnieren wir mit einer Mini Red, die wir halbiert haben, einem Lorbeerblatt, geriebenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl extra.

Menù-Zutaten

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

800 g Ècernia - WG1X

n° 6 Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Pfeffer

n.B. Knoblauch

120 g Sellerie

120 g Karotten

60 g Zwiebeln