BARSCHSAUCE MIT SAFRAN



Menù-Zutaten

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
800 g Ècernia - WG1X
n° 6 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (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

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 wird mit einer Mini Red, die wir halbiert haben, einem Lorbeerblatt, geriebenem Pfeffer und etwas nativem Olivenöl extra.

© 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)