

CARACAS-SALAT



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und trocknen und das Gemüse als Grundlage verwenden. Den Spinat hinzufügen und den Salat mit rehydrierten Garnelen, in Scheiben geschnittenen Palmherzen, Orangenscheiben und Artischocken anreichern und mit einer Vinaigrette aus nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer und Balsamico-Essig anmachen. Mit einem Zweig wildem Fenchel garniert servieren.

Menù-Zutaten

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A) - EJ6

Cuori di palma a rondelle (Palmherzen in Scheiben) - UG1

Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

Spaccatelli di carciofo trifolati (Gedünstete halbierte Artischocken) - HBH

Zutaten

Salz und Pfeffer

Frischer Wildfenchel

Kopfsalat

Frischer Blattspinat

Frische Orange