DREIERLEI TATAR VON DER GARNELE MIT 3 MENÙ-SAUCEN



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
8 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
8 g Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
8 g Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X
8 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XP0X
n.B. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252

Zutaten

rosa Pfeffer
Salz und Pfeffer
n.B. Fenchelgrün
n.B. Frischer Zitronensaft
10 g Burrata-Käse
10 g Zucchini
140 g Geschälte Garnelenschwänze

Zubereitung

FÜR 1 PERSON
Die Garnelenschwänze kleinschneiden und mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und etwas frischem Zitronensaft marinieren. In drei kleine Schüsselchen aufteilen. Die erste Portion Tatar mit Guacamole, gelben Datteltomaten, Rosenblüten und Fenchelgrün marinieren. Die zweite mit Burrata-Käse, Rotkohlsauce und Schnittlauch. Die letzte Portion mit Julienne-Zucchini, Curry-Mango-Ingwer-Sauce und rosa Pfeffer.

© 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)