

## 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) - XPOX  
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.