

KRUSTENTIER-SÄCKCHEN IN BISQUE-SUPPE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Füllung für die Säckchen: Dazu die Geißelgarnelen mit ein paar Tropfen ihrer Einlegeflüssigkeit fein hacken. In einer Schüssel den Ricotta, die gehackten Geißelgarnelen, Paniermehl, den gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermischen. Alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Den Nudelteig von Hand oder mit einer Nudelmaschine ausrollen und mit der vorbereiteten Füllung pyramidenförmige Säckchen formen. Die Bisque aus Krustentieren mit ein wenig Flüssigkeit der Geißelgarnelen erhitzen. Die Säckchen in reichlich kochendem Salzwasser garen. Die heiße Bisque aus Krustentieren in den Teller geben und die Säckchen einlegen. Mit Schwarzkohlsprossen und ein paar Tropfen nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

200 g Èmazzancolle - MJ1
500 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Schnittlauch
n.B. Paniermehl
n.B. Schwarzkohlsprossen
150g Ricotta aus Kuhmilch
500g frisches Eierteigblatt
n.B. Salz und Pfeffer

