

GEROLLTES HÄHNCHEN MIT SPECK UND RADICCHIO



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 3-4 Personen

Die Fleischscheibe auf ein Küchenbrett legen und mit dem Fleischklopfer flachklopfen. In folgender Reihenfolge füllen: Scamorza, Speck und Sauce mit rotem Radicchio, die zuvor mit Parmesan eingedickt wurde. Zu einer Fleischrolle einrollen. Mit Speck umwickeln. Mit Küchengarn zu einem klassischen Braten zusammenbinden. Unter das Garn ein paar Rosmarinzwige und Lorbeerblätter schieben, die dadurch beim Braten an Ort und Stelle bleiben und dem Produkt ein einladendes Aussehen verleihen

Menù-Zutaten

120 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

Zutaten

40 g Scamorza-Käse
n.B. Rosmarin und Lorbeer
300 g Hähnchenfleisch in einer Scheibe
20 g Parmesankäse
50 g Speck