

GOLDGELBER BULGUR



Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Den Bulgur in reichlich Wasser, dem Salz hinzugefügt wurde, ca. 10 Minuten lang garen. Abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Krabben ca. 5 Minuten lang in Wasser rehydrieren und die Pinienkerne in einer Pfanne mit Antihhaftbeschichtung anrösten, bis sie goldbraun sind. Alle Zutaten von Menù zusammenfügen und vermischen. Auf den Teller legen, einen Schuss natives Olivenöl hinzugeben und mit einigen Erbsensprossen und gerösteten Pinienkernen garnieren. Tipps von unserem Chefkoch

Für eine vegane Version des Rezepts die Krabben durch in Öl angedünsteten Meeresspargel (Salicornia) und die Broccoli durch pikanten Stängelkohl (Friarielli) von Menù ersetzen.

Menù-Zutaten

120 g Dorati - TN1
120 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
240 g Broccoli saporiti (Schmackhafter Brokkoli) - B30K
480 g Bulgur - RRO
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

30 g geröstete Pinienkerne
60 g Erbsensprossen
Salz und Pfeffer