GURKENRÖLLCHEN MIT AROMATISIERTEM FRISCHKÄSE UND KAPERN



Menù-Zutaten

120 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
25 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
30 g. Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
30 g. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frischer Oregano
30 g Carasau-Brot (dünnes, knuspriges Fladenbrot der sardischen Küche)
1 Lauch
300 g Gurken
600 g Robiola (sahniger Frischkäse)

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel den Robiola-Frischkäse mit den gewürfelten Paprikaschoten, den mit einem Messer zerkleinerten Sardellen, den frischen Oreganoblättern und dem nativen Olivenöl extra vermischen; mit Pfeffer und Salz würzen, dann die Mischung in einen Spritzbeutel füllen. In der Zwischenzeit ein Lauchblatt in Streifen schneiden, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und dann in Wasser und Eis abkühlen. Die Gurke an der Längsseite in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben aufrollen und zu Röllchen formen, die mit den Lauchstreifen befestigt werden. Die Röllchen mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Robiola-Füllung füllen und auf Tellern anrichten. Jede Rolle mit einem Paprikawürfel, einer Kaper, einem Spritzer nativem Olivenöl extra mit Kapernaroma und zwei Scheiben Carasau-Brot garnieren.

© 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)