

KAPAUN MIT TRÜFFELAROMA



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für die Füllung das Hackfleisch mit den „Fiokki“, der Champignoncreme mit Trüffelaroma, dem geriebenen Parmesan und dem durch den Fleischwolf gedrehten Speck vermischen. Das Fleisch mit der zubereiteten Füllung füllen und mit den Kräutern garnieren. 130 Minuten im Ofen garen, die ersten 30 Minuten bei 180 °C und anschließend bei 170 °C.

Tipps des Metzgermeisters:

Als Beilage zum Kapaun mit Trüffelaroma die vorgekochten Kartoffeln natur von Menù servieren.

Menù-Zutaten

100 g Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
 10 g Fiokki - PC0
 20 g Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
 500 g Patate pronte al naturale - Z62
 50 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
 50 ml Olio extravergine di oliva - EK5
 q.b. Profumoro - P81X
 q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

Salz und Pfeffer
 Rosmarinzweig
 30 g Parmesan
 200 g Putenhackfleisch
 1 ausgelöster Kapaun
 2-3 Salbeiblätter