KAPAUN MIT TRÜFFELAROMA



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)