

## 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 - PGO

### Zutaten

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