KARTOFFEL-ROTE-PESTO-CREMESUPPE MIT OKTOPUS UND GARNELEN



Menù-Zutaten

40 g. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
q.b. Capperi sotto sale (Kapern in Salz) - U39
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

100 g Kartoffelcremesuppe
30 g Oktopustentakel
n.B. Frischer Basilikum
n.B. Kresse zum dekorieren
60 g Rohe Garnelen
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie
n.B. Zitronenschale

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Wir bereiten das Basilikumöl zu: Wir blanchieren die Basilikumblätter 10 Sekunden lang in kochendem Wasser, kühlen sie dann in Wasser und Eis ab, lassen sie abtropfen, trocknen sie gut ab und mischen sie mit dem nativen Olivenöl extra, filtern das Ganze und füllen es in eine Flasche. Wir schneiden die Garnelen mit einem Messer zu einem Tartar, würzen sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Öl und Zitronenschale und stellen sie in den Kühlschrank. Wir weichen die Kapern in Salz ein und braten sie in Öl knusprig. Die Kartoffelcremesuppe erhitzen und das rote Pesto hinzufügen. Dann grillen wir die Oktopustentakel und würzen sie mit etwas Öl, Salz und Pfeffer. In der Mitte eines Tellers legen wir eine Auflaufform und füllen sie mit dem Garnelentatar. Die Suppe darüber gießen, den gegrillten Oktopus um den Teller herum anrichten und das Tartar obenauf legen. Zum Schluss träufeln wir etwas Basilikumöl und ein Basilikumblatt darüber.

© 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)