KNUSPRIGE EIER AUF SAMTIGEM ROTKOHL UND STEINPILZEN



Menù-Zutaten

1 Testa Teste di funghi porcini al naturale (Steinpilzhüte, natur) - GI1X
40 g. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
q.b. Aceto di vino bianco (Weißweinessig) - E00
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

2 Eier
n.B. Semmelbrösel
n.B. Mehl
n.B. Frischer Oregano

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Den Steinpilzkopf mindestens 12 Stunden lang im Kühlschrank mit Profumoro, einigen Oreganoblättern und nativem Olivenöl extra marinieren.

1 pochiertes Ei in leicht essigsaurem Wasser kochen, abtropfen lassen und vorsichtig abtrocknen. Mit Ei, Mehl und Semmelbröseln panieren. In feinem Sonnenblumenöl ein paar Minuten braten.

In einem kleinen Topf den Rotkohl mit etwas Gemüsebrühe erhitzen und mit einem Stabmixer zu einer Creme einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine Schüssel den Rotkohl geben, den Steinpilzkopf (der zuvor in der Pfanne gebraten wurde) und das knusprige Ei darauf legen und mit frischem Oregano und einem Spritzer nativem Olivenöl extra dekorieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)