

KRONENBRATEN



Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Kräutersalz würzen. Eine Kugel formen, diese seitlich mit den Speckscheiben umwickeln und mit dem Rippenstück, das zuvor auf der Oberseite begradigt wurde einfassen. Alles mit Bratenschnur fixieren und mit Rosmarinzwiegen garnieren. Die Spitzen der Rippchen mit eingedrehter Alufolie umwickeln.

Menù-Zutaten

100 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
50 g Fiokki - PC0
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

Bratenschnur
Alufolie
Backpapier
Lorbeerblätter
100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)
300 g Hackfl eisch vom Schwein,
900 g Schweinerippchen im Ganzen