KUGEL MIT PERLGERSTE



Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

120 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
300 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RN0
60 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Gemischte Samen (Sonnenblumen, Sesam, Lein, Mohn)
420 g streichfähiger Käse
300 g frische Sahne
Für die Garnierung: Schnittlauch, Rettichsprossen, Basilikum, Artischockenblätter

Zubereitung

Zubereitung
Die Gerste in reichlich Wasser, dem Salz hinzugefügt wurde, ca. 10-15 Minuten lang garen. Inzwischen in einer Pfanne das Safranpulver in frischer Sahne auflösen und als Saucenspiegel auf einen flachen Teller geben. Die Gerste abgießen. Getrennt davon den Käse mit gehacktem Schnittlauch und den Krabben vermischen, die zuvor in Wasser rehydriert wurden. Eine Kugel formen, und diese dann in der Gerste und den verschiedene Samen wenden, sodass diese daran haften bleiben. Die so erhaltene Kugel auf den Spiegel der Safransauce legen, etwas natives Olivenöl hinzufügen und nach Belieben mit Schnittlauch, Basilikumblättern, Rettichsprossen und einigen Artischockenblättern garnieren.
Tipps von unserem Chefkoch
Für eine vegetarische Version des Gerichts die Krabben durch italienische Oliven von Menù ersetzen.

© 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)