LENDENSPIESSCHEN MIT HASELNÜSSEN

Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0

250 g Pesto di Nocciole Bio (Bio-Haselnusspesto) - KJ70B

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W93

n.B. Profumoro - P81X

Zutaten

1 kg Schweinelende

10 Scheiben frischer Bauchspeck

10 Scheiben geräucherter Bauchspeck

n.B. geriebener Ingwer nach Belieben

n.B. Salbei

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Personen)

Das Lendenstück der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, das mit den Fiokki vermischte Haselnusspesto aufstreichen und den Räucherspeck darüberlegen. Einrollen und mit einer Öl-Ingwer-Mischung betupfen. Mit Profumoro würzen, mit frischen Speckscheiben umwickeln, in 4 bis 5 cm lange Zylinder schneiden und auf Spießchen stecken. Die Spießchen mit den roten, milden, tropfenförmigen Chilischoten garnieren.

Tipps
Vakuumgaren: 1,5 Stunden bei 65 °C
Vor dem Servieren sehr gut anbraten und bräunen.
Oder 10 Minuten bei 180 °C im Umluftofen braten.

AUCH ZUM
VAKUUMGAREN
GEEIGNET

© 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)