MEHRKORN-CROSTONE MIT GUACAMOLE, SÜSSSAURER ROTER ZWIEBEL UND RÄUCHERLACHS



Menù-Zutaten

15 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
60 g Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
90 g Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato) (Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten, aufgetaut) - 169

Zutaten

80 g Mehrkornbrot in Schnitten
100 g Rote Zwiebel
n.B. Salz und Pfeffer
Zucker
Weißer Essig

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 1 Person
Die rote Zwiebel in 6–7 mm dicke Scheiben Ringe schneiden und 2–3 Minuten mit nativem Olivenöl extra, Essig, Salz und Zucker in der Pfanne dünsten. Anschließend 3 Scheiben vom Mehrkornbrot abschneiden und mit wenig nativem Olivenöl extra in der Pfanne anrösten. Die angerösteten Scheiben auf ein Brett legen, mit Guacamole bestreichen und mit der süßsauren roten Zwiebel und Räucherlachs belegen. Mit ein paar Ringelblumenblüten garnieren und etwas kaltem Öl beträufeln.

© 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)