

MILLEFEUILLE MIT KRAKEN- UND PFEILKALMAR-CARPACCIO MIT KARTOFFELN UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

- 10 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
- 45 g Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1
- 50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten) - ZJ1X
- 60 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

- Sellerie
- 1 in Ofen gebackene Tomate
- 1 Basilikumblatt

Zubereitung

In die Mitte des Tellers den Teigausstecher positionieren

Das Kraken- und Pfeilkalmar-Carpaccio hinzufügen

Und beginnen, mit den Kartoffeln zu schichten

Die runde halbgetrocknete Tomaten hinzufügen

Eine andere Scheibe Carpaccio

Und mit einer letzten Scheibe Carpaccio beenden

Den Teigausstecher entfernen.

Mit in Streifen geschnittenem Staudensellerie garnieren,

eine gebackene Tomate hineinlegen

und einem frittierten Basilikumblatt.

Das frische Pesto alla Genovese hinzugeben

Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen

Das Gericht ist fertig