

PERLHUHN NACH TEUFELSART



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Das Perlhuhn in Stücke schneiden. Eine scharfe Panade aus der Salsa di Fuoco, Paniermehl, Knoblauch, den frischen, mit dem Messer fein geschnittenen Kräutern und der Kräutersauce zubereiten. Das Perlhuhn in reichlich Panade wenden. Auf einen Servierteller legen, mit den Tropea-Zwiebelscheiben und frischen Kräutern garnieren.

Menù-Zutaten

100 g Salsa di fuoco - C57
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

1 Perlhuhn aus Freilandhaltung
1 frische, in Scheiben geschnittene Tropea-Zwiebel
50 g Salbei
Thymian, Rosmarin, Minze
100 g Paniermehl
frischer Knoblauch
Salz und Pfeffer