

PFERDEFLEISCHTATAR



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Fleisch mit dem Messer hacken, ohne es dabei zu erwärmen und alle Zutaten von Menù hacken, vermischen und zum Fleisch geben.

Mit der Kräutersauce und dem Zitronensaft würzen. Das gewürzte Pferdefleischtatar mit Hilfe einer Form zu kleinen Zylindern formen und nach Belieben mit Tomaten „Soleggiati“, Kapern, Oliven und frischen Kräutern garnieren.

Menù-Zutaten

150 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

350 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

500 g Cipolline Borettane in agrodolce (Borrettane-Zwiebelchen, süß-sauer) - VN1

500 g Soleggiati - TX1

50 g Succo di limone (Zitronensaft) - A11

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

nach Belieben Salz und Pfeffer

1 KG gehacktes Pferdefleisch ohne Fasern