PFERDEFLEISCHTATAR



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)