RINDERTATAR AUF SPARGELWIRBEL



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

600 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Pepe nero intero - 1240
q.b. Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X
q.b. Salsa di carciofi (Artischockensauce) - X70X
q.b. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X

Zutaten

600 g Rinderhüfte
n.B. Salz
n.B. Worcestershiresauce
6 Scheiben Sandwichbrot ohne Kruste

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Spargelspitzen längs in dünne Streifen schneiden. Aus dem Brot runde Scheiben schneiden und toasten. Für die Zubereitung des Tatars das Rindfl eisch mit dem Messer hacken und mit Worcestershiresauce, Salz, Pfe? er und Natives Olivenöl Extra Vergine würzen. Das Brot in die Tellermitte legen und die Spargelstreifen rundherum als „Wirbel“ anordnen. Das Tatar in klassischer kreisförmiger Form auf die Brotscheibe setzen. Mit Rotkohlsauce, Zitrussauce und Artischockensauce von Menù Evolution garnieren. Mit etwas Natives Olivenöl Extra Vergine beträufeln und mit gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)