

RINDERTATAR AUF SPARGELWIRBEL



Chef: Leonardo Pellaçani

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 Rindfleisch mit dem Messer hacken und mit Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer 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.

Menù-Zutaten

600 g Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Pepe nero intero - 1240
q.b. Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BOOX
q.b. Salsa di carciofi (Artischockensauce) - X70X
q.b. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XXOX

Zutaten

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