

## RINDERZUNGE MIT BUNTEM EINGELEGTEM GEMÜSE „GIARDINIERA“ NACH EMILIANISCHER ART



### Menù-Zutaten

600 g Giardiniera all'Emiliana (Buntes eingelegtes Gemüse nach emilianischer Art) - WO3  
90 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7

### Zutaten

Salz  
600 g Rinderzunge

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Rinderzunge mit Niedrigtemperatur garen, dazu wird sie zuerst vakuumverpackt 18 Stunden lang bei 82 °C gegart und anschließend schockgekühlt. Die Zunge aufschneiden und auf den Teller legen. Das bunte eingelegte Gemüse nach emilianischer Art daneben setzen und die Zunge mit Senfpesto beträufeln.