

RINDERZUNGE MIT BUNTEM EINGELEGTEM GEMÜSE „GIARDINIERA“ NACH EMILIANISCHER ART



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.

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