

RINDFLEISCH NACH JÄGERART



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Rindfleisch auf den Punkt genau braten.

In der Zwischenzeit die Pilze mit dem gehackten Knoblauch und der Petersilie in der Pfanne schwenken.

Das Fleisch auf einem Salatbett auf dem Teller anrichten und die Pilze darübergerben.

Mit etwas Olivenöl Extravergine beträufeln und servieren.

Menù-Zutaten

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch

Petersilie

Pfeffer

Schnittsalat

1200 g Rindfleisch