

SAVARIN DI ANELLETTI ALLO SPADA MIT SELLERIE, TURNIP, DATTERINI ZABAGLIONE UND MENTUCCIA OIL



Menù-Zutaten

200 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
400 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten)
- CUOK
800 g Èpescespada - WK1
8 g. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

Zutaten

420g Anelletti
2 Sellerie
n.B Petersilie
n.B. Minze
n.B. Pfeffer
n.B. Salz
1 Knollle Knoblauch

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen.

Bereiten Sie die Fischbrühe vor, indem Sie das Menüprodukt in einem halben Liter kochendem Wasser verdünnen, das mit den Petersilienstielen aromatisiert ist. Den Knollensellerie mit Hilfe eines Allerschneiders dünn schneiden. In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel natives Olivenöl extra erhitzen und die Knollensellerie-Scheiben anbraten, ohne sie zu anzubrennen. Dann auf saugfähigem Papier trocknen. Die einteiligen Savarinformen mit den Knollensellerie-Scheiben auslegen. In der Zwischenzeit die Datterini-Tomaten verquirlen und durch ein Sieb geben, dann das Tomaten-Zabaglione mit einem Faden von 50 g verquirlen. Natives Olivenöl extra hinzufügen. Blanchieren Sie nun die Minze in kochendem Wasser und mischen Sie sie dann mit 100 g Natives Olivenöl extra. Filtern Sie das aromatische Gewürz, indem Sie es durch ein Tuch gießen. Zu diesem Zeitpunkt in reichlich kochendem Wasser die Nudelringe al dente kochen. In einem Topf den gehackten Knoblauch und die Petersilie mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten, dann den mediterranen Schwertfisch und die zuvor zubereitete Fischbrühe hinzufügen. Lassen Sie die Anelletti abtropfen und werfen Sie sie in die Fischsauce. Achten Sie darauf, dass Sie etwas von der Sauce beiseite lassen. Füllen Sie die Einzelpartitionsformen mit Schwertfischnudeln und backen Sie sie zehn Minuten lang bei 200 ° C. Den Anelletti-Savarin auf einem Teller verteilen, in der Mitte die Sauce mit dem Schwertfisch, dann mit der Datterini Zabaglione und mit ein paar Tropfen Minzöl abschließen.

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)