

SCHWEINEBRATEN IM SPECKMANTEL

Menù-Zutaten



100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo
(Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
150 g Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) -
B01
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

150 g Pancetta (Bauchspeck)
60 g Scamorza-Käse
n.B. Schnittsalat
1 kg Schweinelende

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Schweinelende wie ein Buch aufschneiden und mit dem Fleischklopfer flachklopfen. Mit Profumoro salzen, mit „Grancrema“ mit Artischocken bestreichen und mit Scamorza-Scheiben belegen. Einrollen, mit der Champignoncreme mit Trüffelaroma bestreichen und mit Speckscheiben umwickeln. Zusammenbinden und auf einem Bett aus Schnittsalat servieren und mit Rosa Pfeffer garnieren.