

## SCHWEINEBRATEN MIT ANANAS-PAPRIKA-CHUTNEY, FRISCHEM ROSMARIN UND ROSMARINKARTOFFELN



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Den gemischten Schnittsalat mit nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer würzen und in der Tellermitte anrichten. Den Schweinebraten aufschneiden und in dem mit einem Schuss Wasser verdünnten und mit Rosmarin gewürzten dunklen Fond erhitzen. Das Fleisch mit der Sauce glasieren und fächerförmig auf den Schnittsalat legen. Mit der Fleischsauce beträufeln und mit dem Ananas-Paprika-Chutney garnieren. Als Beilage dienen Bratkartoffeln oder Pommes frites. Mit Rosmarinnadeln garnieren

### Menù-Zutaten

120 g (4 Scheiben) Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229  
20 g Dunkler Fond - BQ0K  
n.B. Chutney Ananas e Peperoni (Ananas-Paprika-Chutney) - AZ7  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

Bratkartoffeln oder Pommes frites  
Rosmarin  
Gemischter Schnittsalat  
Salz und Pfeffer