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



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)