SCHWEINEBRATEN MIT MARONEN-RÖHRLINGEN UND KARTOFFELPÜREE



Menù-Zutaten

110 g. Fiokki - PC0

250 g. Funghi Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze) - GS1

540 g. Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229

n.B. Demi Glace - BK1X

Zutaten

n.B. Rosmarin

n.B. Milch

n.B. Butter

n.B. Parmesan

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

n.B. Salz

n.B. Granatapfel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und diese ein paar Minuten lang mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Demi Glace nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit 250 ml Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Milch und die Kartoffelflocken einrühren. Wenn das Püree cremig ist, die Butter und den Parmesan einrühren. Die Gran Boletus Pilze kurz mit Öl, Knoblauch und Petersilie in einer Pfanne anbraten. Die angebratenen Fleischscheiben mit der Demi Glace auf dem Teller anrichten. Die Pilze in ein Schälchen geben und das Püree mit einem Spritzbeutel in ein zweites Schälchen dressieren. Mit Granatapfelkernen, grob gemahlenem buntem Pfeffer und einem Rosmarinzweig 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)