

SCHWEINEBRATEN MIT THUNFISCHSAUCE UND KRÄUTERN



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonné bestreichen. Mit Kapernfrüchten und jungen Spinatblättern garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Menù-Zutaten

30 g Sauce tonné - ETH
80 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229
n° 4 Frutti del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Junger Spinat