

SCHWEINELENDE NACH MEERESART



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonné bestreichen. Mit Kapern und Sprossen garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln.

Menù-Zutaten

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
80 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Sauce tonné - ETH

Zutaten

n.B. Sprossen