SCHWERTFISCH-CARPACCIO MIT GEMISCHTEM SCHNITTSALAT, MANGO-CHUTNEY MIT ROSA PFEFFER UND FRISCHEN WALDBEEREN - MIT MINZE GARNIERT



Menù-Zutaten

90 g (9 Schnitten) Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
n.B. Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Pepe (Pfeffer) - P3M
n.B. Sale Iodato (Jodiertes Salz) - P2M

Zutaten

Gemischter Schnittsalat
Salz und Pfeffer
Waldfrüchte
Frische Minze

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Den gemischten Schnittsalat mit Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra marinieren und in der Tellermitte anrichten. Den Schwertfisch aufschneiden und fischgrätenförmig auf den Salat legen.
Mit Waldfrüchten, nativem Olivenöl extra und dem Mango-Chutney mit rosa Pfeffer garnieren. Mit Kräutern oder frischer Minze bestreuen.

© 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)