

SOMMERBLUME



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Artischocken gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen. Das Fleisch im roten Paniermehl wälzen und unregelmäßig mit den äußeren Artischockenblättern umhüllen. Die Artischockenherzen vorsichtig öffnen und mit dem Hackfleisch, das mit der „Gransalsa“ mit Artischockenherzen vermischt wurde, füllen. Im Ofen bei 180 °C etwa 10-14 Minuten braten und dabei einmal wenden.

Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
30 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
für die Panade Panrosso (Rotes Paniermehl) - Q51

Zutaten

4 Scheiben Kalbfleisch (wie für Carpaccio, je 40 g)
40 g Kalbshackfleisch