TATAR VOM SCHWERTFISCH MIT DILLDRESSING



Menù-Zutaten

80 g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Frische Dill

Rosa Pfeffer

n.B. Rispentomaten

n.B. Wilder Fenchel

n.B. Feldsalat

50 g Joghurt

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Wir schneiden das Stück vom geräucherten Schwertfisch in halbzentimeter dünne Scheiben. Die Scheiben schneiden wir in Streifen und dann in kleine Würfel. #wirrichtendentelleran Den Feldsalat richten wir so auf dem Teller an und geben den Schwertfisch darauf. Danach die Tomate, dann marinieren wir alles mit dem Dill, ein wenig rosa Pfeffer und ein bisschen nativem Olivenöl extra. Zum Garnieren verwenden wir wilden Fenchel. Anschließend können wir den Salat räuchern. Dazu setzen wir die Räucherglocke auf, stecken den Schlauch des Räuchergeräts ein und schalten es ein. Das Gericht ist fertig.

© 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)