THUNFISCHTATARE MIT PISTAZIENSAUCE UND BLÜTENSTAUB

Menù-Zutaten

25 g Salsa di pistacchi (Pistaziensauce) - XI0X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

85 g Thunfisch

Salz und Pfeffer

Sesamsamen

Gemischter Salat

Schnittlauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den gewürfelten Thunfisch in eine Schüssel geben,

Wir würzen zunächst mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Sesamsamen,

und einem Spritzer nativem Olivenöl extra.

Wir vermischen alles.

die Pistaziensauce auftragen

Wir fügen den Teigausstecher hinzu,

Wir legen das gewürzte Tartar ein.

Wir entfernen den Teigausstecher,

fügen etwas gemischten Salat hinzu,

den Blütenstaub und verfeinern mit Schnittlauchöl.

© 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)