

THUNFISCHTATARE MIT PISTAZIENSAUCE UND BLÜTENSTAUB



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-Zutaten

25 g Salsa di pistacchio - XI0X7
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

85 g Thunfisch
Salz und Pfeffer
Sesamsamen
Gemischter Salat
Schnittlauch