

TINTENFISCHSALAT AUF ERBSENCREME



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Tintenfische, die Cannellini-Bohnen, die Dorati Tomaten, die Nostraline-Oliven und den Thymian mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Etwas Flüssigkeit von Èseppiafette dazugeben. Die Erbsen separat ein paar Minuten lang blanchieren. Abgießen und unter Zugabe von etwas Flüssigkeit von Èseppiafette und etwas Öl mit einem Stabmixer pürieren. Die Erbsencreme als Spiegel auf dem Teller anrichten und den Salat in die Mitte setzen. Mit etwas nativem Olivenöl extra, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern garnieren

Menù-Zutaten

150 gr Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
300 gr Dorati - TN1
300 gr Èseppiafette - WD1
300 gr Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI0
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Gemahlener Pfeffer
n.B. Frischer Thymian
300 gr Erbsen