

VITELLO TONNATO



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Rotkohl mit etwas Apfelessig marinieren. Die Unterschale vom Kalb in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Die Thunfischsauce, die in Scheiben geschnittenen Radieschen, die Sprossen, die Sellerieblätter, den marinierten Rotkohl und die kleinen Kapern hinzufügen. Die Zubereitung mit einem Schuss nativem Olivenöl extra vollenden und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

250 g Salsa tonnata - Thunfischsauce - ETP

40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

500 g Sottofesa di vitello - Unterschale vom Kalb - 299

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

Zutaten

n.B. Radieschen

n.B. Sprossen

n.B. Sellerieblätter

250 g Violetter Kohl

n.B. Apfelessig