

VORSPEISE MIT GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

- 30 gr Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
- 30 gr Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159
- 30 gr Tonno Affumicato (trancio) (Geräucherter Thunfisch im Stück) - 1Z9
- 50 gr Èmaremix - MZ1
- 50 gr Èmazzancolle - MJ1
- Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- Sauce cocktail au brandy - ERH

Zutaten

- Gehackte Petersilie, nach Belieben

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Èmaremix und Èmazzancolle mit nativem Olivenöl extra und Petersilie würzen.

Den Thunfisch und den Schwertfisch in Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf Tellern anrichten und mit einem Tupfen Cocktailsauce vollenden.