

LENDE TONNÈ



Menù-Zutaten

- 18 Frutti del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH
180 g Sauce tonnè - ETH
500 g Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- n.B. Petersilie
n.B. Radieschen

Chef: Leonardo Pellaiani

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen

Den Schweinebraten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Mit Sauce tonnè bestreichen. Mit Radieschenscheiben, Petersilie, Kapern, Kapernfrüchten und zerbröseltem gekochtem Eigelb garnieren. Zuletzt mit etwas Öl beträufeln und mit etwas grob gemahlenem buntem Pfeffer würzen.