

1605

GIUSTI
MODENA

SEETEUFEL MIT KARAMELLISIERTER ROTE-ZWIEBEL-SAUCE, PECORINO-MOUSSE MIT TRÜFFEL, SAISONALEM GEMÜSE, MEERÄSCHE-BOTTARGA

GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 3 GOLDMEDAILLEN



ZUTATEN:

(für 2 Portionen)

- 700 g Seeteufelschwanz
- Salz
- Pfeffer
- 400 g rote Zwiebeln
- 55 g brauner Zucker
- 100 g Wasser
- 100 g Pecorino-Käse
- 150 g frische Sahne
- Saisonales Gemüse

ZUBEREITUNG:

- ☞ Den Seeteufel säubern, häuten und abspülen. 15 Minuten lang dämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ☞ Zwiebeln hacken und in einem Topf mit Zucker und Wasser langsam eine Stunde lang kochen. Etwas Gemüse der Saison kochen.
- ☞ Frische Sahne in einem Topf erhitzen, gehackten Schafskäse dazugeben und gut verrühren, salzen, pfeffern und mit Trüffel würzen.
- ☞ Den Seeteufel mit Bottarga und Giusti-Balsamico-Essig servieren

