Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Amuse von Lendenbraten mit grünem Pesto

Zutaten

- 100 gr grüner Pesto-Käse
- 200 gr Carpaccio vom Lendenstück
- rakete
- 4 esslöffel Olivenöl, natives Olivenöl extra
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 gr Pinienkerne, geröstet
- Zusätzliches Material:
- 16 vorspeisenlöffel

Vorbereitung

Auf jedes Amuse bouche einige Blätter Rucola legen. Das Filet leicht mit Olivenöl bepinseln. Frischen schwarzen Pfeffer darüber mahlen und auf jeden Amuse-Bouche-Löffel eine Scheibe Filet legen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und den grünen Pesto-Käse reiben.

Die Amuse-Löffel mit den Pinienkernen und dem geriebenen Käse garnieren.