



Radicchiotage 2017

MINI BURGER GOURMET AUF RADICCHIO-TOASTBROT, RADICCHIO-CRÈME UND APFEL-CONFIT

von Maurizio Gallina – Ristorante Da Gerry, Monfumo (TV)

ZUTATEN FÜR 30 FINGERFOOD-PORTIONEN:

- 60 Scheiben Radicchio Brot (oder Weißbrot)
- 500 g faschiertes Fleisch vom Laugenrind
- 2 Eier
- 100 g Trentingrana-Käse gerieben
- 400 g Deutschnonsberger Radicchio tardivo fein geschnitten
- 200 g trockenes Brot in Milch aufgeweicht
- Apfel-Confit
- Radicchio für die Crème (Mayonnaise, Radicchio, Rotwein)
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Apfelscheiben auf ein Blech legen und im Backrohr für ca. 1 Stunde auf 120° C garen. Den Radicchio leicht anbraten. Mit dem gehackten Fleisch, den Eiern, dem Trentingrana und dem aufgeweichten Brot vermengen. Kleine Fleischkrapfen zu 30 g vorbereiten. Eine klassische Mayonnaise zubereiten und mit dem, in Rotwein marinierten und gemixten, Radicchio vermengen.

Anrichten: Die Brotscheiben in der Pfanne leicht anrösten, die Mini-Burger beidseitig anbraten und auf die Apfel- und Brotscheibe legen, mit der Radicchio-Crème als Topping den Gourmet-Burger verfeinern.

Weinempfehlung: Graf – Selektion „Merlot-Lagrein“ 2015, Kellerei Meran