

Das Rezept von Hansjörg Ladurner



Tonno di Gallina

Zutaten

- Schenkelfleisch vom Schweizer Suppenhuhn (vgl. Suppenhuhn-Grundrezept von Hansjörg Ladurner)
- Salbei
- Thymian
- Rosmarin
- Knoblauch nach Belieben
- Olivenöl

Zubereitung

Das Fleisch fein zerpfeifen und mit den Kräutern dicht in ein Einmachglas schichten. Mit auf 55–60 °C erwärmtem Olivenöl aufgiessen. Darauf achten, dass sich keine Luftbläschen bilden und das Fleisch an der Oberfläche ganz von Öl bedeckt ist. Das Glas verschliessen und auskühlen lassen. Gekühlt und im verschlossenen Glas ist der Tonno di Gallina bis zu drei Monate lang haltbar.



Der feine Unterschied.

Schweiz. Natürlich.



Messer & Gabel

Ausgabe 4 | 2018