

Lardo

IM KRÄUTERMANTEL



«The Waste»:
Fettdecke des Entrecôtes

Zutaten

- Fettdecke des Entrecôtes
- Rosmarinöl
- Salz und Pfeffer
- Grobes Kräutersalz

Zubereitung

Die Fettdecke mit Rosmarinöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend sous vide im Wasserbad oder im Steamer während mindestens 5 Stunden bei 80 °C garen, bis sie weich ist. Den Lardo anschliessend gut im Kräutersalz wenden und im Kühlschrank lagern.

Serviovorschlag

Das Salz gut vom Lardo abklopfen, den Lardo in sehr feine Scheiben schneiden und auf knusprigen Bruschette als Apéro servieren. Auch auf einem köstlichen Salat schmecken die Lardo-Scheiben ausgezeichnet.



Messer
& Gabel

Ausgabe 3 | 2016