

LAGRINUM

FRANZÖSISCHES PRÉ SALÉ LAMM HIRSE, ZUCCHINI, LAGRINUM



Zutaten:

- 120-140g Lammrückenfilet pré salé
- 30ml kräftige, braune Sauce
- Olivenöl
- 1 Zweiglein frischer Lorbeer
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarin, Knoblauchzehe
- 10-15g Goldhirse
- 60g Zucchini-scheiben
- 15ml Lagrinum Walcher

Zubereitung:

Das Lammrückenfilet mit Olivenöl und Pfeffer würzen. Allseitig anbraten und mit Rosmarin und der Knoblauchzehe sanft bei 54 Grad Kerntemperatur braten. Warm stellen und mit einigen Tropfen Agro Nobile Lagrinum aromatisieren. Hirse ohne Salz 15-20 Minuten sanft kochen. In ein Haarsieb abschütten und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl veredeln. Zucchini im Olivenöl bei sanfter Hitze mit Biss garen. Die kräftige Sauce mit Lagrinum Walcher veredeln. Das Lammrückenfilet perfekt in Stücke schneiden. Attraktiv mit Hirse, Zucchini und der Sauce anrichten. Mit einem Faden Olivenöl und frischen Lorbeerblättern servieren.

LAGRINUM

AGNELLO FRANCESE PRÉ SALÉ MIGLIO, ZUCCHINE, LAGRINUM



Ingredienti:

- 120-140g sella d'agnello pré salé
- 30ml di salsa d'arrosto scura
- olio d'oliva
- 1 rametto di alloro fresco
- sale marino, pepe macinato
- rosmarino, spicchio d'aglio
- 10-15 g di miglio dorato
- 60g di zucchini a fette
- 15ml di Lagrinum Walcher

Preparazione:

Condire la sella d'agnello con olio d'oliva e pepe. Cuocere su tutti i lati e arrostito delicatamente con rosmarino ed uno spicchio d'aglio a 54 gradi di temperatura interna. Tenere a caldo e aromatizzare con qualche goccia di Agro Nobile Lagrinum. Cuocere delicatamente il miglio senza sale per 15-20 minuti. Scolare in un colino ed insaporire con sale, pepe e olio d'oliva. Cuocere le zucchini nell'olio d'oliva a fuoco lieve fino a quando saranno tenere al morso. Insaporire la salsa con Lagrinum Walcher. Tagliare la sella d'agnello a fette e disporla in modo attraente su un piatto assieme al miglio, le zucchini e la salsa. Servire con un filo d'olio d'oliva e foglie di alloro fresco.