Your Private Restaurant.

KALBFLEISCH „AMALFI"

mit Gremolata-Topping, frittierten Zitronenkartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Kalamata-Oliven und Rosmarinjus

Hier bringt zartes Kalbfleisch den italienischen Frühling auf den Teller: Die Gremolata-Haube aus vielen Kräutern, Zitrone, Parmesan und Kapern sorgt für Würze. Die frittierten Kartoffeln bringen die Frische von Amalfi-Zitronen mit, den berühmten sonnengereiften Früchten von der Amalfi-Küste. Lombardisches Wurzelgemüse und Kalamata-Oliven erden das Gericht, und die Rosmarinjus gibt einen zusätzlichen Kräuterkick.

Zutaten

Dieses Gericht wird mit 39% Kalbsmedaillon, gegart mit Gremolata gratiniert, 34% Wurzelgemüse, 17% Zitronen-Kartoffeln, 7% Rosmarin-Jus und 2% Kalamata Oliven hergestellt, gegart. Tiefgefroren

Zutaten: Kalbsmedaillon, sous vide gegart 23% (Kalbsfleisch 97%, Salz, Zucker, Rapsöl), Kartoffelwürfel frittiert 20% (Kartoffeln 97%, Sonnenblumenöl), Karotten 11%, Wasser, Tomatenpulpe, Pastinake 6%, Petersilienwurzel 6%, Kalamata Oliven 3% (Kalamata Oliven, Wasser, Rotweinessig, Meersalz), Lauch, Zwiebeln, Tomatenmark (Tomaten, Salz), Zitronenöl 1% (Rapsöl, Zitronenölkonzentrat), Kartoffelflocken (Kartoffelflocken, Salz, Gewürze), mod. Maisstärke, konz. Rinderbrühe (Rindfleischextrakt, Wasser, Salz, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Sojasauce [Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz], Glucosesirup, Rindergelatine, Gemüsepaste [(Gemüsekonzentrate: Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Knoblauch), Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, Muskatnussöl], mod. Maisstärke, Zwiebelpulver, Rotwein, GERSTENMALZSIRUP, Gewürze), Knoblauch, Rapsöl, Petersilie 0,8%, Salz, Italienischer Hartkäse Grana Padano DOP, mind. 32 % Fett i.Tr. 0,6% (ROHMILCH, Salz, Kälberlab, Konservierungsstoff: Lysozym [aus EI]), Zucker, Portwein, Madeira, BUTTER, Pankomehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Palmöl, Glucose), Pinienkerne, Rotwein, Gemüsepaste (Gemüse [Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE], Gemüsekonzentrate [Karotte, Zwiebel, Knoblauch], Wasser, Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Muskatnussöl), Gewürze, Kapern, Olivenöl, Rosmarin 0,1%, Rindergelatine, Salzzitrone (Zitronen, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Rindfleischextrakt, Zitronenabrieb, Malzsirup (GERSTENMALZEXTRAKT), Peperoni, Aceto Balsamico di modena I.G.P (Weinessig [Wein, Wasser, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID (SULFIT)], konzentrierter Traubenmost, Farbstoff: Ammoniumsulfit-Zuckerkulör), Zitronenölkonzentrat 0,01%

Allergenhinweise

Dieses Gericht enthält: Soja, Gluten, Sellerie, Milch, Ei, Schwefeldioxid

Nettoinhalt

410 g

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Gericht
Energie	508,33 kJ / 121,50 kcal	2084,17 kJ / 498,14 kcal
Fett	5,59 g	22,94 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,07 g	4,40 g
Kohlenhydrate	8,60 g	35,26 g
davon Zucker	2,45 g	10,03 g
Eiweiß	8,35 g	34,22 g
Salz	1,50 g	6,14 g
Ballaststoffe	0,77 g	3,15 g

Erstelldatum 08.12.2022