



SAN FELICE
BORGO

Rezept-Vorschlag für den Herbst von Borgo San Felice



Kartoffel-Trüffelgericht serviert mit kolumbianischer Coffee Tail-Sauce

Für diejenigen, die sich gerne selbst in der Küche versuchen und die sich ein Stück Toskana nach Hause holen wollen, verrät Juan Quintero, Chefkoch in Borgo San Felice, ein ganz besonderes Trüffelrezept.

Zutaten:

- 2 Kartoffeln
- 25 g Dijon-Senf
- 50 g Butter
- 100 g Sommertrüffel
- 5 g Thymian
- 5 g Majoran
- Salz nach Geschmack
- 2 Weinblätter
- etwas Ton (für den Backvorgang)

Borgo San Felice s.r.l. – Località San Felice, 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena), Tuscany, Italy
T. +39 0577 3964 / F. +39 0577 396550 – www.borgosanfelice.it / info@borgosanfelice.it
C.F., P. IVA e Registro imprese di Siena n. 00702080524 – Capitale Sociale Euro 100.000 i.v.
Società con unico socio, appartenente al gruppo assicurativo Allianz, iscritto all'Albo gruppi assicurativi n. 018
Soggetto alla direzione e coordinamento di Allianz S.p.A.

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln und Trüffel in sehr dünne Scheiben schneiden, etwa 1 mm.

Mit zerlassener Butter, den gehackten Kräutern, Senf und Salz würzen.

In einer Auflaufform eine Mille-feuille formen und bei 170 Grad 3 Stunden lang im Ofen backen.

Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und in Portionen schneiden.

Jede Portion mit Weinblättern umhüllen und anschließend in die mit einem Nudelholz auf 3 mm Dicke ausgerollte Tonschicht einwickeln.

8 Minuten lang backen. Nach dem Backvorgang den Ton und die Weinblätter entfernen.

Zusammen mit der Coffee Tail-Sauce servieren.

Zutaten für die kolumbianische Coffee Tail-Sauce:

- 20 Gramm Staudensellerie
- 25 g Karotten
- 25 g Zwiebeln
- 100 g Steinpilze
- 10 g konzentriertes Tomatenmark
- 50 g Rotwein
- 1 kg Kalbsschwanz
- 3l Wasser
- 50 g kolumbianische Kaffeebohnen
- 20 ml Espresso

Zubereitung:

Zuerst das Gemüse 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen, dann in einen Topf geben, den Wein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und 3 Stunden lang langsam kochen, bis eine dickere Konsistenz erreicht ist. Dann die gesamte Mischung abseihen und weiter auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.