

Pincho Donostia

Rezepturbasis Portionen **10**

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
1131	Räucherlachs 200g	0,1000	kg	0,0400	
1153	Baguette	10,0000	Scheibe	4,0000	
1154	Eier Klasse S	2,0000	Stck	0,8000	
1155	Thunfischfilets Dose	0,5000	Dose	0,2000	
1156	Aioli	0,0100	Kg	0,0040	
1157	Sardinen Filets o. Haut 105/80 Ds	0,1000	Dose	0,0400	
1158	Paprika Mix 500 g	0,0500	Kg	0,0200	Grün und rot fein gewürfelt
1159	Black Tiger Garnelen 16/20	10,0000	Stck	4,0000	

Weißbrotscheiben zunächst mit Lachs, dann mit einer Scheibe Ei, darauf Thunfischtatar und Aioli oder Zitronenmayo, eine Sardelle belegen und einen gekochten und geschälten Gamba mit einem Zahnstocher aufsetzen. Ganz zum Schluß das Pincho mit bunten Paprikawürfeln abstreuen,

