

ARAIGNÉE

ZUTATEN

Araignées
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Araignées mit Fleur de Sel würzen und auf dem Holzkohlegrill kurz braten.
Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Rezept von Marion Michels



ARAIGNÉE

Der heimliche Star der Special Cuts. Die Marmorierung verläuft ähnlich einem Spinnennetz und verleiht dem Stück ein herrliches Aroma.

PRO TIER VERFÜGBAR

0,4 bis 0,75 kg

LAGERUNG

3 bis 4 Wochen

