

FISCH-DREIERLEI AUF HUMMUSCREME



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Krake in kochendem Wasser kochen. Die Miesmuscheln putzen und mit etwas Öl, einer Knoblauchzehe und einem Petersilienstängel in einem Topf garen. Sobald die Miesmuscheln offen sind, die gekochten Krakententakel, die Èmazzancolle von Menù und die „Dorati“-Tomaten dazugeben. Alles wenige Minuten bei starker Hitze schwenken. In der Zwischenzeit den Hummus mit etwas Flüssigkeit der Èmazzancolle cremig rühren und erwärmen. Den Hummus als Spiegel auf den Teller geben, das Fisch-Dreierlei daraufsetzen und mit gehackter Petersilie aromatisieren. Zuletzt mit wenig Öl, frisch geriebenem Pfeffer und Fenchelgrün garnieren.

Menù-Zutaten

24 Dorati - TN1

36 Èmazzancolle - MJ1

360 g Hummus di ceci bio (Bio-Hummus aus Kichererbsen) - ZC70B

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

18 Miesmuscheln

12 Krakententakel

n.B. schwarzer Pfeffer

n.B. Fenchelgrün

n.B. Petersilie

n.B. Knoblauch

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.

Lessare il polpo in acqua bollente. Pulire le cozze e cuocerle in un tegame con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un gambo di prezzemolo. Quando le cozze saranno aperte aggiungere i tentacoli di polpo lessati, Èmazzancolle Menù e i Dorati. Saltare il tutto a fuoco vivo per alcuni minuti. Nel frattempo scaldare l'Hummus con un goccio di liquido delle Èmazzancolle, dandogli una consistenza cremosa. Su un piatto stendere a specchio l'Hummus, aggiungere il tritico di pesce e aromatizzare con prezzemolo tritato. Ultimare con un filo d'olio, una macinata di pepe e un ciuffo di finocchietto.