FISCH-DUO MIT KNUSPRIGEN ARTISCHOCKEN UND KANDIERTEN TOMATEN MIT BASILIKUM



Menù-Zutaten

12 Mezzoro - XC1

6 Carciofi alla Giudia - HD307

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Kernöl

180 g Feldsalat

420 g Grieß

360 g Seebarsch-Filets

600 g Drachenkopf-Filets

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fischfilets in der Mitte kreuzweise einschneiden, in Grieß tauchen und in einer Pfanne mit nativem Olivenöl extra braten. In der Zwischenzeit die gegrillten Artischocken in zwei Hälften teilen, durch den Grieß ziehen und in dem zuvor aufgekochten Kernöl frittieren. Nun den Feldsalat auf dem Boden des Tellers verteilen und die Fischfilets darauf anrichten, gefolgt von den gebratenen Artischocken und den Mezzoro-Tomaten. Mit etwas nativem Olivenöl extra und einer Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle abrunden.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)