

FISCHBRATEN IN DER KRUSTE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Mengenangaben für 4 Personen.

Die aseptisch abgefüllte „Grancrema“ mit Artischockenherzen mit den Fiokki, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan vermengen. Die Hälfte der Masse auf ein Petersfischfilet aufstreichen, mit dem zweiten Filet abdecken, die zweite Hälfte der Masse aufstreichen und mit dem dritten Filet abdecken. Alles wie einen Braten mit den Speckstreifen umwickeln.

Tipps

Die Rolle in eine Ofenform legen, mit nativem Olivenöl extra beträufeln und etwa 35 Minuten bei 190 °C im herkömmlichen Ofen braten und dabei mehrmals drehen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 70 °C

Gardauer: 1 Stunde

Vor dem Servieren 5 Minuten bei 180 °C im Umluftofen oder 190 °C im statischen Ofen bräunen.

Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

50 g Fiokki - PC0

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

Zutaten

3 große Filets vom Petersfisch

8 Scheiben geräucherter Bauchspeck

50 g Parmesan

1 Ei

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer