

## FISCHGESCHNETZELTES



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Für 4 Personen

Den Fisch würfelig schneiden, Pomodorina, die Kapern und Leccino-Oliven dazugeben. Mit frischen Rosmarin- und Salbeiblättern aromatisieren.

#### Tipps

Nach dem Ablöschen mit Weißwein bei kleiner Hitze etwa 30–35 Minuten köcheln lassen.

#### NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 80 °C

Gardauer: 1 Stunde

Vor dem Servieren mit etwas nativem Olivenöl extra in der Pfanne erhitzen und bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

### Menù-Zutaten

20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

400 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

50 g Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

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

### Zutaten

n.B. Salbei

n.B. Rosmarin

1 Kg gemischter Fisch (Kabeljau, Seebrasse, Petersfisch, Wolfsbarsch)