GESCHMORTER STOCKFISCH MIT GEDÜNSTETEN ZWIEBELN, SELLERIE UND TAGGIASCA-OLIVEN



Menù-Zutaten

210 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
540 g Èbaccalà - WL1X
60 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
90 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Èbaccalà abtropfen lassen, dann die Frühlingszwiebeln schälen und in Julienne-Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeljulienne zusammen mit der pochierten Knoblauchzehe andünsten; außerdem den zuvor in dünne Streifen geschnittenen Sellerie und schließlich die gesalzenen Stockfischhäppchen hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann 180 ml Wasser und die Sauce aus Datteltomaten dazugeben. Mit einer Prise Salz würzen und einige Minuten lang aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, die Taggiasca-Oliven und die gehackte Petersilie dazugeben, die Sauce mit Folie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und die hausgemachten Brotscheiben rösten. Die Croutons auf Teller geben und mit dem geschmorten Stockfisch bestreichen. Sofort servieren.

© 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)