

## KABELJAUFLET AUF PANZANELLA-BETT



**Chef:** Diego Ponzoni

### Zubereitung

Für 6 Personen

Das Kabeljaufilet entgräten und entschuppen. Das gewürfelte trockene Brot in einer Schüssel mit Essig und etwas Wasser einweichen, ohne es jedoch vollständig einzuweichen. In der Zwischenzeit das Kabeljaufilet in einen zum Kochen geeigneten Vakuumbbeutel geben und mit etwas nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und Zitronenthymian würzen. Den Beutel durch Absaugen der Luft verschließen und etwa 8 Minuten im Ofen dämpfen. Die Panzanella mit den Gurken, den Dorati-Tomaten und dem Pesto alla Genovese abschmecken. Sobald das Kabeljaufilet gar ist, die Panzanella in der Mitte des Tellers anrichten und den Kabeljau mit der Hautseite nach oben darauf legen. Das Gericht mit etwas nativem Olivenöl extra und frischen Basilikumblättern abschließen.

### Menù-Zutaten

30 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP  
(Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP  
90 g Dorati - TN1  
90 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

1 kg Kabeljaufilet  
150 g Trocken Brot  
30 ml Weißer Essig  
150 g Gurken  
n.B. Wasser  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Frischer Basilikum  
n.B. Zitronenthymian