KABELJAUROLLE MIT DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - PC0

150 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

Zutaten

1 kg Kabeljau

200 g gemischter Fisch

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Mengenangaben für 4 Personen

200 g gemischten Fisch mixen, die Fiokki, Salz und das Zitrusfrüchtepesto dazugeben. Die Kabeljaufilets, die nur auf einer Seite in die Semmelbrösel gedrückt wurden, eng nebeneinander auf ein Blatt Lebensmittelfolie (zum Sous-Vide-Garen) oder Backpapier (zum herkömmlichen Garen) legen, ohne Platz dazwischen zu lassen. Die vorbereitete Masse darüberstreichen und die Dorati-Tomaten in die Mitte setzen. Die Filets mithilfe der Folie oder des Backpapiers einrollen und sorgfältig verschließen.

Tipps
Garen im Ofen: 20 Minuten bei 180 °C. Garen in der Pfanne: 25 Minuten bei mittlerer Flamme.

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)