

KABELJAUSÄCKCHEN



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Zucchini in dünne Streifen schneiden und ein paar Minuten in Öl und Salz marinieren. Die gemischten Fisch mit dem Mixer zerkleinern, dann dazugeben die Fiokki die "Zucchini Gransalsa", Kapern, etwas Salz und Pfeffer. Die Filets mit der Füllung belegen, einrollen und mit den marinierten Zucchiniastreifen verschließen. Die Säckchen mit Schnittlauch zusammenbinden und mit den tropfenförmigen milden Chilischoten garnieren.

Tipps

Die Säckchen mit der verschlossenen Seite nach unten auf ein Blech legen und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. 20 Minuten bei 160 °C Umluft im Ofen garen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 2 Stunden

Vor dem Servieren 7–8 Minuten bei 180 °C bräunen.

Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di zucchini (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1

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

30 g Fiokki - PC0

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

Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61

Zutaten

n.B. Schnittlauch

n.B. Salz und Pfeffer

1 Zucchini

4 Fischfilets (nach Geschmack)

300 g gemischte Fischfilets (Barsch, Kabeljau, Lachs)