KABELJAUSÄCKCHEN

Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di zucchine (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
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)

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 Zucchinistreifen 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)