

## MAKRELENFILETS IN GEMÜSEMARINADE UND ROTKOHLSAUCE



### Menù-Zutaten

15 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
30 g Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XXOX

### Zutaten

120 g entgrätete Makrelenfilets  
1 Zwiebel  
50 g Sellerie  
30 g Karotten  
50 g Zucchini  
75 g Weißwein  
25 g roter Essig  
1 EL Zucker  
100 g Erdnussö  
50 g Mehl  
n.B. Salz  
Lorbeerblaetter

Chef: Giovanni Pace

### Zubereitung

Alle Gemüsesorten in Julienne-Streifen schneiden, von den Zucchini nur den grünen Teil verwenden. Das Gemüse ein paar Minuten mit einem Lorbeerblatt anbraten. In einer anderen Pfanne den Wein mit Essig und Zucker aufkochen. Ein paar Minuten köcheln lassen, dann das zuvor angebratene Gemüse hinzufügen und erneut aufkochen lassen. Abkühlen lassen. Das Makrelenfilet in drei gleiche Teile schneiden, in Mehl wenden und in heißem Erdnussöl goldbraun backen. Die Essig-Wein-Gemüse-Mischung in eine kleine Schüssel geben und die gebackenen Makrelenfilets darauf legen. Alles über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Zum Servieren eine Schicht Gemüse und das Makrelenfilet auf einen Spiegel aus Rotkohlsauce legen und nach Belieben garnieren.