

MEERESFRÜCHTESALAT MIT ARTISCHOCKEN AUF JÜDISCHE ART



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Èmaremix sorgfältig abtropfen. In einer Kasserolle etwas natives Olivenöl extra erhitzen und die gewürfelten Selleriestangen anbraten, die gehackten Paprikaschoten, Oliven, Kapern und das rote Pesto dazugeben, dann die Fischmischung mit einem Teil der Einmachflüssigkeit und einigen grünen Pfefferkörnern dazugeben und ein paar Minuten kochen lassen. Den lauwarmen Meeresfrüchtesalat auf die Teller geben; mit einer in Scheiben geschnittenen Artischocke, einem Spritzer Öl und etwas gehackter Petersilie garnieren.

Menù-Zutaten

- 150 g. Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41
- 30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
- 30 g. Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
- 6 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
- 600 g. Èmaremix - MZ1
- 75 g. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- q.b. Pepe verde liofilizzato (Gefriergetrockneter grüner Pfeffer) - PH9

Zutaten

- 45 g Selleriestange
- n.B. Petersilie