

## RÖLLCHEN VOM DEGENFISCH MIT MOZZARELLA UND ZITRONEN-COULIS AUS PRIMOFOIRE-ZITRONEN



Chef: Giovanni Pace

### Menù-Zutaten

10 g - per condimenti Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
1 g Flower Mix Blu (Blaue Blumenmischung) - 1254  
30 g Coulis di Limone Primofiore (Zitronen-Coulis aus Primofiore-Zitronen) - L10X  
30 g - per olio al prezzemolo Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
5 g Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) - EPH  
60 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

### Zutaten

140 g filetierter Degenfisch  
30 g Mozzarella  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Xanthan  
n.B. Petersilie

### Zubereitung

Zuerst die Tomaten-Coulis zubereiten. Die Mini Red abtropfen lassen und mit einem Stabmixer pürieren, dabei das Xanthan (0,3 g pro 100 g Produkt) einarbeiten. Die entstandene Mischung in eine Quetschflasche füllen. Dann den Degenfisch salzen, mit nativem Olivenöl extra würzen und den Mozzarella in die Mitte legen. Den Fisch einrollen und mit einem Zahnstocher schließen. Auf Backpapier legen, bei 180 °C zehn Minuten im Ofen garen und abkühlen lassen. Das Röllchen halbieren, in die Mitte des Tellers legen und mit etwas Zitronen-Coulis aus Primofiore-Zitronen beträufeln. Das Gericht mit Mayonnaise-Tupfen, Tomaten-Coulis-Tropfen, Flower Mix Blu Blütenblättern und Petersilienöl garnieren