SCHWERTFISCHRÖLLCHEN IM AUBERGINENMANTEL MIT TOMATENCONCASSÉ UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Giovanni Pace

Menù-Zutaten

30 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

30 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

140 g Schwertfisch

6 dünne Scheiben einer violetten Aubergine

1 Rispentomate

frisches Basilikum

n.B. Kräuter

n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen mit der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden, mit Salz und Öl würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten leicht anbraten, dann auf Backpapier legen. Die Tomate in kochendem Wasser kurz blanchieren und schälen, sie muss dabei fest bleiben. Die Tomate in Eiswasser abschrecken, aushöhlen und würfelig schneiden.

Den Schwertfisch in 5 cm lange und 1,5 cm dicke Stücke schneiden, mit Salz und Öl würzen und kurz in der Pfanne braten. Den Schwertfisch mit den Auberginenscheiben umwickeln und bei 180 °C 3-4 Minuten im Ofen braten.

Das frische Pesto alla Genovese auf eine Servierplatte geben und die 3 Schwertfischröllchen darauflegen. Jedes Röllchen mit Tomaten-Concassé beträufeln und mit einem Basilikumblatt garnieren. Zuletzt mit Kräutern bestreuen.

© 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)