WOLFSBARSCH MIT KAPERN



Menù-Zutaten

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
70 g Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

3 frischer Wolfsbarsch
3 Zitrone
Eine Prise salz
Eine Prise pfeffer
150 g Kirschtomaten

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen
Den Wolfsbarsch filetieren und enthäuten; die Gräten mit einer geeigneten Pinzette aus den Filets ziehen. Die Filets in einer Pfanne bei starker Hitze in Olivenöl anbraten. Nun eine Citronette-Sauce herstellen: dazu Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer homogenen Creme aufschlagen. Die zuvor gegarten Fischfilets in der Citronette marinieren. Nach einigen Stunden die Filets aus der Marinade nehmen und servieren: dazu mit den Kapern, den Oliven, gewürfelten reifen Tomaten und Salat der Saison garnieren. Zum Verfeinern mit nativem Olivenöl beträufeln.

© 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)