

WOLFSBARSCH MIT KAPERN



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-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