WOLFSBARSCHFILET MIT ZITRUSFRÜCHTEN, QUELLER, COULIS AUS MINI RED UND BOTTARGA VON DER MEERÄSCHE



Menù-Zutaten

240 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
360 g Èsalicornia - WM1X
60 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92
60 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7
90 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Zitrone
900 g Seebarschfilets

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Wolfsbarschfilets in drei Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den Wolfsbarsch mit der Hautseite nach unten braten. In einer anderen Pfanne das Zitrusfrüchtepesto mit etwas Wasser erwärmen, um es aufzulösen, dann den Queller hinzufügen und alles einige Minuten lang mischen. Das Gemüse in der Mitte eines Tellers anrichten, dann die Wolfsbarschfilets darauf legen und mit einem Coulis aus Mini Red-Tomaten, einigen Leccino-Oliven und einer Prise Meeräsche-Bottarga garnieren. Das Gericht mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und einer halben gegrillten Zitrone abschließen.

© 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)