

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



Menù-Zutaten

240 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, 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 Meeräscche) - 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 Meeräscche-Bottarga garnieren. Das Gericht mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und einer halben gegrillten Zitrone abschließen.