

CIMA DI RAPA MIT ZACKENBARSCHFILET

REZEPT VON IGOR LEVIT



ZUBEREITUNG

1. Pfanne erhitzen, Olivenöl rein. Fisch auf der gesalzene Haut bei mittlerer Hitze braten bis er fast durchgezogen ist. Dann wenden und – bei hoher Temperatur – alle weiteren Zutaten in die Pfanne geben.
2. Den Pfannensatz mit Weisswein ablöschen und Tomaten kurz ankochen lassen.
3. Cima di Rapa vorbereitet und blanchiert kurz in aromatisiertem Olivenöl (Chili und Knoblauch) schwenken und erhitzen.

ZUTATEN

- 2 Cima di Rapa
- 2 EL Zackenbarschfilets
- 2 EL Salzkapern, gewässert und grob gehackt
- 2 EL schwarze Oliven, halbiert
- 1/2 Chilischote
- 3 Knoblauchzehen, angestoßen
- 3 TL Zesten von einer Limone oder Zitrone
- 1 Handvoll glatte Petersilie, grob gehackt
- 2 Tomaten, Haut abgezogen, in Stücke geschnitten
- 1 Schuss Grillo zum Ablöschen in der Pfanne

