Consumo

COOK IT LIKE GIO'

Gebratener Saibling auf warmem Salat

2 Personen Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten:

- 2 Saiblingfilets
- Senfsamen
- Olivenöl
- 20g Cocktailtomaten
- 10 Stk Taggiasca-Oliven
- 100g Pfifferlinge (Chanterelles)
- 10 Stk. Pimientos de Padron
- Salz/Meersalz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung Cappelletti

Das Saiblingfilet in 6 kleine Stücke schneiden und mit Senfsamen würzen. Olivenöl in eine erhitzte Bratpfanne geben und die halbierten Pimientos de Padron in die Pfanne geben. Die Samen der Pimientos sollten nicht entfernt werden. Die Chanterelles hinzufügen und pfeffern. Oliven, Tomaten und Fisch ebenfalls dazu legen und alles gemeinsam anbraten bis das Fischfilet eine goldene Farbe erhält. Dann alle Zutaten auf einem Teller anrichten und mit etwas Petersilie, Pfeffer und Salz würzen. Buon Appetito!