

Mediterraneischer Wolfsbarsch



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

800 g Ardo Spinat Foglia

30 g Ardo Knoblauch

50 g Ardo Schalotten

500 g Ardo Mediterranean Brunoise

500 g Ardo Kirschtomaten

50 g Kräutermischung alla
Napoletana

800 g Wolfsbarsch

1 dl Olivenöl

7 dl Bisque

Pfeffer

Salz

Basilikumöl

Zubereitung

1. Den Spinat Foglia auftauen und mit der Hälfte des Knoblauchs und den Schalotten anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Die Brunoise mit dem restlichen Knoblauch anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Den Wolfsbarsch und die Kirschtomaten im Ofen garen.
4. Die Bisque erhitzen und mit der Kräutermischung alla Napoletana verfeinern.
5. Den Wolfsbarsch auf dem Spinat anrichten und die Sauce rundherum verteilen.
6. Die Mediterranean Brunoise auf dem Wolfsbarsch verteilen und die Kirschtomaten rundherum anrichten.
7. Das Gericht mit einigen Tropfen Basilikumöl verfeinern.

Allergene

Fish

