STOCKFISCH MIT KNUSPRIGER HAUT AUF EINEM TOMATENSAUCENSPIEGEL



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Brot: 4 Scheiben
- Gewürzblüten: Etwas
- Gewützkräuter: Etwas
- Stockfisch: 500 g
- Wasser: 100 cl
- Zitrone: 1

Vorbereitung

Das Stockfischfilet dämpfen und dann auf der Hautseite grillen.
In der Zwischenzeit **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** kochen, nachdem sie mit einem Glas Wasser und EVO-Öl verdünnt wurde; die somit erlangte Sauce durch ein engmaschiges Sieb filtrieren, um einen glänzenden und samtigen Saucenspiegel als Unterlage zu gewinnen.
Den Teller mit einer Scheibe Röstbrot anrichten, auf die das Stockfisch aufzulegen ist. Eine Scheibe Zitrone, die Gewürzkräuter und -blüten hinzufügen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 g

