

STOCKFISCH MIT KNUSPRIGER HAUT AUF EINEM TOMATENSAUCENSPIEGEL



Zubereitungszeit: 30 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 400 g
- Brot 4 Scheiben
- Gewürzblüten Etwas
- Gewürzkräuter Etwas
- Stockfisch 500 g
- Wasser 100 cl
- Zitrone 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Das Stockfischfilet dämpfen und dann auf der Hautseite grillen.

In der Zwischenzeit **Pomito 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.