

Fisch auf Rucola mit Parmesan

Antipasto für 2 Personen



Zutaten :

100 gr Rucola

200 gr fest kochender Fisch z.B. Persico, Viktoriabarsch, Lotte, Zackenbarsch (Cernia)

30 gr Parmesan oder Grana padana ganz

Olivenöl

Kochutensilien :

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

Trüffelhobel, wenn nicht vorhanden verwende das Messer

Servierplatte

Zubereitung :

Koche den Fisch 4-5 min in Salzwasser. Schneide ihn in würfelzuckergrosse Stücke.

Lege den Rucola auf eine Servierplatte aus und verteile den Fisch darauf. Hoble Parmesan über den Fisch. Wenn kein Hobel vorhanden ist, schneide mit dem Messer dünne Scheiben und verteile sie auf den Fisch. Träufle kurz vor dem Servieren 5 Esslöffel bestes Olivenöl darüber.

Attenzione :

Wenn es vom Zeitablauf her machen lässt, kann der Fisch auch warm oder lauwarm serviert werden.

Getränke :

Zu dieser Vorspeise passt ein trockener Weisswein, der auch gerne sehr kräftig sein kann.