



STEINBUTT IN PIZZA MIT EINEM REGENBOGEN AUS PIENNOLO-TOMATEN UND OREGANO

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 20 Minuten **Difficoltà:** difficile 

Ingredienti per 4

- 600 g geputzte Steinbuttfilets
- Natives Olivenöl extra, nach Geschmack
- 450 g gemischt Kirschtomaten (Piennolo, gelbe und grüne Datterini)
- 15 g getrockneter Oregano
- 30 g gesalzene Kapern
- 60 g entsteinte Taggiasca-Oliven
- 100 g Mozzarella (Büffel- oder Fiordilatte-)
- Getrocknete Tomaten, je nach Geschmack
- Ein paar Blätter Basilikum und Petersilie
- Salz, zum Abschmecken
- Weißer Pfeffer, nach Geschmack

Ein wahres Küchenchefgericht....

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **hoch**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Steinbuttfilets mit etwas nativem Olivenöl extra auf ein Backblech legen, die in Spalten geschnittenen verschiedenen Tomatensorten, Oregano, Kapern und Taggiasca-Oliven hinzufügen. Bei 180 °C für etwa 6-7 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in Würfel und die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und aus einigen feingehackten Basilikumblättern und der Petersilie sowie 3 Esslöffeln Olivenöl ein frisches Pesto zubereiten.

Den Steinbutt aus dem Ofen nehmen und auf jeden Teller ein Filet mit Kirschtomaten, Oregano, Kapern und Oliven legen.

Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten und frischem Pesto garnieren. Guten Appetit!

