



Higo Morado / Blaue Feige



*Salmonete a la meunière
con higo morado*

*Rotbarbenfilet Müllerinart
mit Blaue Feigen*

Salmonete a la meunière con higo morado

Rotbarbenfilet Müllerinart mit Blaue Feigen

INGREDIENTES

Filete de salmonete	3/400
Tomate corazón de buey	1
Ramitas de serpol	2
Mantequilla	20g
Puré de higo PONTHER	50g
Limón	1
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Cortar el tomate en rodajas de 2 mm, rociarlo con aceite de oliva y aderezar con cáscara de limón y hojas de serpol. Dejar marinar durante un mínimo de 5 minutos.

A continuación, escurrir las rodajas de tomate, disponerlas superponiendo la mitad de cada rodaja sobre la anterior y reservar. Desespinar el filete de salmonete, salarlo y sellarlo por el lado de la piel con aceite de oliva. Justo antes de darle la vuelta, añadir la mantequilla y una ramita de serpol. Bañar en la sartén durante 10 segundos. Añadir el zumo de limón y, a continuación, el puré de higo PONTHER. Dejar que termine de hacerse fuera del fuego regándolo sobre el filete. Rectificar el aliño del jugo al higo con la pimienta.

Pasar los tomates por la salamandra durante algunos segundos para calentarlos. Colocar el filete de salmonete en el plato y añadir la salsa.

EL TOQUE MAESTRO

Incorporar puré de higo PONTHER a la marinada de tomate.

ZUTATEN

Rotbarbenfilet	3/400
Ochsenherztomate	1
Feldthymianzweige	2
Butter	20g
PONTHER Feigenpüree	50g
Zitrone	1
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Tomate in 2 mm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Zitronenschale und Feldthymianblättern würzen. Mindestens 5 Minuten marinieren lassen.

Die Tomatenscheiben anschließend abtropfen, überlappend anrichten und beiseitestellen. Das Rotbarbenfilet entgräten, salzen und auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Kurz vor dem Wenden die Butter und einen Zweig Feldthymian hinzufügen. Das Filet 10 Sekunden lang damit begießen. Anschließend den Zitronensaft sowie das PONTHER Feigenpüree hinzufügen. Vom Feuer nehmen und fertig garen, dabei das Filet mit dem Saft begießen. Den Feigensud mit Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten einige Sekunden im Salamander aufwärmen. Das Rotbarbenfilet anrichten und die Soße hinzufügen.

DER BESONDERE TIPP

Add PONTHER fig purée to the tomato marinade.



Higo Morado
Blaue Feige

Origin
France (Provence)