

Braciola di pesce alla messinese (Fischspieß auf die Art von Messina)

Kategorie: 03) Vorspeisen warm/Suppen

Vorbereitungszeit: 00:30

Rezept Nr 783

Garzeiten: 00:10

Portionen: 4

Saison: Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Daurade rose	1000 Gramm	2 Fische	
Zitrone	1 Stück		
Ei	1 Stück		
Misopaste	1 EL		
Essig			
Olivenöl			
Sardellen	2 Stück	in Salz eingelegte	
Petersilie	1 Bund		
Oliven	12 Stück	schwarz, dehydriert	
Knoblauchzehe	1 Stück		
Semmelbrösel	1 EL	oder kleingehackte Weißbrotrinde	
Scamorza	30 Gramm	affumicato (geräuchert)	
Salz, Pfeffer			
Sonnenblumenöl			

Zubereitung

Dieses Gericht von **Ciro Scamardella** (Neapolitaner; Chef im Sternerestaurant **Pipero** in Rom) könnte man als dekonstruiert bezeichnen. Aus den klassischen Spießern Siziliens mit Fisch-Rouladen (meist vom Schwertfisch) wird ein offenes Gericht, bei dem die Zutaten lose um den Spieß gruppiert werden.

1. Von der Daurade die beiden Filets abnehmen. Auf die Hautseite legen und mit einem scharfen Messer dünne Filetscheibchen schneiden (so wie man Lachs filetiert). Wenn man keine Filets mehr schneiden kann, das restliche Fischfleisch in kleine Würfel schneiden und in ein Gefäß geben.

2. Zu den Fischwürfelchen gibt man, 4 TL Semmelbrösel (evtl. vorher ohne Fett kurz angeröstet); dazu einige kleingeschnittene, schwarze Oliven (dehydriert), 1 kleingehackte Knoblauchzehe, etwas Zitronenabrieb, 1 kleingehackte Salzsardelle, Salz, Pfeffer, Olivenöl und 4-5 Scheibchen geräucherten Scamorza (möglichst nur Stücke von außen, sie sind stärker geräuchert).

4. Ein Mayonnaise mit Miso machen: 1 ganzes Ei mit 1 EL Miso mit dem Handmixer aufschlagen und dann Olivenöl zugeben bis eine feste Mayonnaise entsteht.

5. "Intingolo": Gehackte Petersilie, 1 Sardelle, Sonnenblumenöl; Zitronenschale, Essig mit dem Handmixer zu einer "Tunke" (Intingolo) zusammenmischen

6. Die Filets auf 4 Holzspieße stecken, die Fischwürfelmischung drumherum verteilen und etwas andrücken. Mit dem "Intingolo" bestreichen, damit die feinen Fischfilets beim Braten nicht austrocknen. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und die Fischspieße mit Hilfe einer Spachtel in das Öl geben und auf allen Seiten braten. Dabei 1-2 Mal mit dem "Intingolo" bestreichen.

7. Kräutersalat oder Mesclun mit Essig und Sonnenblumenöl anmachen und für eine etwas andere Textur einige Samen untermischen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pinoli etc.).

Anrichten: Fischspieße nochmals mit dem Intingolo bestreichen, Reste von den rohen Fischwürfelmischung hinzugeben und mit Salatblättern dekorieren, dazu 1 Klacks Miso-Mayonnaise auf den Teller neben den Spieß.

Braciola di pesce alla messinese (Fischspieß auf die Art von Messina)



Notizen
