



Millefoglie von Stockfisch

Coniglio allo Zafferano

Crema allo Limone

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Millefoglie von Stockfisch

200 g	Stockfisch	
2 Stk.	Kartoffeln	fest kochend
	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
1 Bund	Basilikum	
4 Zehen	Knoblauch	
4 Stk.	grosse Tomaten	
2 Stk.	Cherrytomaten	
4 Stk.	feuerfeste Aluformen	

Den Stockfisch in dünne Scheiben filetieren.

Mit Oel .Salz, Pfeffer und einem Drittels des Basilikums ca. 20 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und einen Millimeter dick schneiden. Die Kartoffeln eine Minute blanchieren und abkühlen lassen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, der Hälfte des Knoblauchs und einem Drittels des Basilikums vermischen. Die Formen ausfetten und abwechselnd mit Fisch und den Kartoffeln füllen. Anschliessend im Ofen bei 160 Grad 12 Minuten backen.

Tomatensauce:

Die Tomaten blanchieren, häuten und mixen. Den restlichen Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten, die Tomaten und den restlichen Basilikum dazugeben und ca 15 Minuten köcheln lassen .Je nach Wunsch mit Salz abschmecken.

Die fertigen Millefolie auf vorgewärmten Teller stürzen, halbe Cherrytomate, dekorieren und mit der heißen Sauce servieren.