



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## September 2015

### Schlemmerfilet Italiano an herblichem Salat im Parmesankörbchen

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück Fjordkrone Schlemmerfilets Italiano
- 400 g Villa Gusto Parmesan, gerieben
- 80 g Feldsalat
- 50 g Rucola
- 1 kleiner Radicchio
- 150 g Pfifferlinge
- 4 EL Villa Gusto Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer



#### Zubereitung

Den Backofen vorheizen (200 °C, Ober- und Unterhitze). Für die Parmesankörbchen zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den geriebenen Parmesan in 4 Kreisen (ca. 15 cm Durchmesser) gleichmäßig auf das Backpapier streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen.

Herausnehmen, kurz ruhen lassen und die Parmesankreise sofort mithilfe einer Palette oder eines Pfannwenders über kleine Schalen oder Gläser legen und leicht andrücken. Fest werden lassen. Die Schlemmerfilets im Ofen nach Packungsanleitung zubereiten. Währenddessen den Feldsalat, Rucola und Radicchio waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Pfifferlinge putzen. 1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Dressing das restliche Olivenöl und den Balsamico-Essig in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Thymianblätter abpfeifen und hinzugeben. Die fertigen Parmesankörbchen mit den Salaten füllen. Die gebratenen Pfifferlinge darauf geben und mit dem Dressing beträufeln. Die Körbchen zusammen mit dem Schlemmerfilet servieren.

Guten Appetit!