

# Kabeljau-Pescaccio mit Salsa pizzaiola

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

120 g Kabeljaufilet                      1 EL bestes Limonenöl

**Für die Salsa:**

3 Tomaten	1 EL Taggiasca Oliven	1 EL Kapernbeeren
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Schnittlauch
Saft von einer Zitrone	150 ml bestes Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

**Für den Kabeljau:**

Das Kabeljaufilet waschen und trockentupfen. In dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Gefrierbeuteln mit einem Plattierer oder einer Stielcasserole dünn klopfen. Zwei Teller mit dem Limonenöl dünn einpinseln und die Kabeljauscheiben darauflegen. Anschließend den Kabeljau mit dem Limonenöl bepinseln, die Teller mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.

Die fertig gelegten Kabeljau-Pescaccio lassen sich wunderbar einige Stunden vor dem Servieren vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Man kann bei Platzmangel die abgedeckten Teller sogar stapeln, ohne danach Tatar zu haben.

**Für die Salsa:**

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und dann die Haut abziehen. Tomaten halbieren und den Strunk und das Kerngehäuse entfernen. Tomatenfilets in Würfel schneiden. Oliven klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und kurz blanchieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Tomatenwürfel, Oliven, Knoblauch und Schalotte in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Meersalz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kräuter und Kapernbeeren mit in die Schale geben und die Salsa final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pescacci aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und salzen und pfeffern. Mit der Salsa marinieren, nach Geschmack mit etwas Salat ausgarnieren. Dann servieren.

Cornelia Poletto am 04. September 2020