

FILETTO DI BRANZINO PROFUMATO CON ERBE FRESCHE E OLIO D'OLIVA GRATINATO IN CROSTA DI PAGNOTTA VENOSTANA, ACCOMPAGNATO DA PURÈ DI PATATE E OLIVE E MOUSSELINE DI MELANZANE E ARANCE

Ricetta di Hotel Gasthof Waldschenke

Ingredienti

4 Filetti di branzino da 150-180 g
Pagnotta venostana (Paarl) tagliata a dadini 100 g
Burro 50 g
Aglio tritato, scorza di limone grattugiata
Erbe alpine tritate finemente

Per il purè:
patate farinose 500 g
Olio d'oliva 30 g
Latte 50 g

Preparazione

Fondere il burro in padella, aggiungere gli altri ingredienti, abbrustolire, distribuire il condimento sopra i filetti di branzino conditi e scottati. Gratinare in forno a 200 gradi per qualche minuto.

Lessare le patate in acqua salata. Scolare e passare nello schiacciapatate, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare con cura.

Cuocere le melanzane intere nel forno a 250 gradi per 30

Olive miste tritate finemente 100 g
Sale, pepe

Per la mousseline:
melanzane, arance 2 cad.
Olio d'oliva 2 C
Aglio
Sale, pepe

minuti, togliere dal forno e far raffreddare.
Filettare le arance e tagliare a dadini. Dividere le melanzane in due parti, estrarre la polpa con un cucchiaio, aggiungere aglio e olio d'oliva, frullare nel mixer, aggiustare di sale e pepe e incorporare le arance. Servire i filetti di branzino con il purè e la mousseline.