

# pesce& salame - Fisch & Salami

Vorspeise für 2 Personen



## Zutaten :

150 Gramm Fisch mit festem Fleisch (Lotte, Schwertfisch, Barsch)

40 Gramm Salame, wenn möglich scharf

2 Zweige Rosmarin (kann auch getrockneter Rosmarin sein)

Peperoncini zum evtl. nachwürzen, falls die Salame zu mild ist

½ Tasse Weisswein

½ Tasse Sahne

¼ Tasse Fleisch- oder Gemüsebrühe

10 Gramm Butter

Knoblauch

Weissbrot

## Kochutensilien :

mittelgrosse Kasserole

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

mittelgrosse Keramikform

grosse, tiefe Teller

## Zubereitung :

Schneide die Salame in kleine Stücke (ca. 1 x 1 cm) und brate sie in Butter in der Kasserole scharf an, bis sie einen würzigen Duft geben, aber nicht verbrennt. Bei kleiner Hitze Wein, mit Brühe, Sahne, ein paar Scheibchen Knoblauch und Rosmarin versehen. Abschmecken und evtl. mit Peperoncini nachschärfen. Den Fisch in walnussgrosse Stücke schneiden und erst kurz vor dem Servieren den bei kleiner Hitze 5 min ziehen lassen. In eine Keramikform geben und auf tiefe Teller servieren oder Schälchen oder Gläsern.

**Attenzione :**

Da **muss** Weissbrot zum Auftunken dieser wunderbaren Sauce dazugeben werden.

**Getraenke :**

Kühlen trockenen Weisswein, am besten von dem, der vorher für die Sauce verwendet wurde - wenn noch einer übrig ist.