



OMBRINA ALLA LIVORNESE

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Adlerfisch, ca. 1,5 kg
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Stk. Cocktail-Paradeiser
- 50 g Kapernbeeren
- 50 g schwarze Oliven
- Weißwein
- Petersilie und Basilikum
- Oregano
- Salz, Pfeffer
- 100 g Paradeis-Sauce

ZUBEREITUNG

- In Teflonpfanne Adlerfisch anbraten und gehackte Zwiebel und Knoblauch dazugeben.
- Mit Weißwein ablöschen. Oliven, Kapern und Paradeis-Sauce dazugeben und 5 min. kochen lassen.
- Kräuter und Cocktail-Paradeiser dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIEREN

- Mit weißer cremiger Polenta