

Röstbrot mit Seeteufel und Rucola



Zutaten für 8 Stück:

8 Scheiben Stangenweißbrot
(z.B. Parisienne oder Ciabatta)

20 g Rucola

1/2 Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

6-7 EL Olivenöl

100 g Seeteufelfilet

1-2 TL Zitronensaft

mittelgrobes Salz

Pfeffer aus der Mühle

1. Seeteufelfilet sauber parieren und für ca. 2 Stunden in die Tiefkühlung geben.

2. Rucola verlesen, harte Stängel abmachen, waschen und grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter zupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

3. Knoblauch mit einem knappen TL mittelgroben Salz im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Mit Petersilie, 4-6 EL Olivenöl vermischen, mit Pfeffer würzen.

3. Brote im Toaster hellbraun rösten, mit etwas Olivenöl beträufeln.

4. Jede Brotscheibe mit wenig Petersilien-Knoblauch-Paste bestreichen. Seeteufelfilets in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden und in einer Lage auflegen.

5. Backofengrill vorheizen und die Brote auf der mittleren Einschubleiste 3-4 Minuten gratinieren. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Mit etwas von dem gehackten Rucola bestreuen.

6. Sofort servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Partygerichte, Röstbrot, Vorspeisen, Fisch, Seeteufel, italienisch

Rezept und Fotos: Walter
Stand 18.01.2023