



## BRANZINO mit mediterranem Gemüse

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN BRANZINO

4 Branzinofilets à 150 g | Salz | Pfeffer | Öl und Butter zum Braten

### ZUTATEN GEMÜSE

2 kleine Zucchini | 1 Melanzani | 2 Paradeiser | 1 rote Paprikaschote und 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, geschält, geviertelt | 1 kleine Zwiebel, gehackt | 1 Knoblauchzehe | frisch gezupfter Thymian | 1 Schuss Weißwein | etwas Olivenöl und Butter | Salz | Pfeffer | Muskatnuss

### ZUBEREITUNG

Die Fischfilets würzen. In einer beschichteten Pfanne Öl und Butter erhitzen. Die Filets von beiden Seiten anbraten. Zum Fertigbraten bei 160 °C ca. 3 Min. ins Backrohr stellen. Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und das Gemüse glasig anschwitzen, Paradeiser und frisch gezupften Thymian mitschwenken, mit etwas Wein beträufeln und mit Butter aufmontieren.



NESPRESSO GOURMET WEEKS  
KOCH 2015

**TONI MÖRWALD**

MÖRWALD HOTEL & RESTAURANT  
„SCHLOSS GRAFENEGG“, SALZBURG