



Rezept

„Mein Ziel ist es, den Gästen jene Emotionen auf den Gaumen zu zaubern, die man nur in dem zeitlosen Ambiente und in luftiger Höhe des vigilius mountain resort erleben kann.“ Filippo Zoncato, Executive Chef

Bernsteinmakrele, Bergamotte, Brot-Mandel-Kruste, geräucherte Aubergine

Zutaten:

- Filet von der Bernsteinmakrele
- Aubergine
- Trockenendes weißes Brot
- Geschälte Mandeln
- Bergamotte Zesten

Zubereitung:

- Aubergine:
Die geschälte und auf dem Grill gegarte Aubergine zu einer feinen Creme vermischen.
- Brot-Mandel-Kruste:
Die Mandeln und das Brot grob mahlen und mit dem getrockneten Weißbrot vermischen.
- Bernsteinmakrele:
Das Filet der Bernsteinmakrele wird auf einer Seite mit der Brot-Mandel-Kruste paniert. Anschließend wird es auf der Seite ohne Kruste kurz in Öl angebraten und dann im Ofen gratiniert. Mit Bergamotte Zesten servieren.