



# OSTERIA DI BROLIO

## SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

1 Kg Filet vom Seeteufel entgrätet und gehäutet

200 g Speck in dünne Scheiben geschnitten

Thymian

Majoran

Trockener Weißwein

Semmelbrösel

Knoblauch

Natives Olivenöl extra

Salz

Pfeffer

Das Seeteufel Filet gründlich parieren und die dunkle Haut, die das Fischfleisch bedeckt entfernen.

Aufteilen und die Stücke auf der Längsseite einschneiden

(Schmetterlingsschnitt)und aufklappen.

Thymian -und Majoranblätter mit einer Knoblauchzehe und 4

Scheiben Speck fein hacken, die Fischfilets mit der Masse füllen und mit den restlichen Speckscheiben umwickeln.

Ein Backblech mit mit Öl eingefettetem Backpapier auslegen und die Fischfilets darauf legen, den Fisch mit Semmelbrösel bestreuen, etwas Öl darüber träufeln und für 15 Minuten im Ofen bei 180° backen.

\*\*\*

PULLED PORK VOM HALSGRAT

MARINADE

2 KG SCHWEINEHALSGRAT

2 LITER WASSER

100 GR FEINES SALZ

12 STUNDEN MARINIEREN LASSEN

EIN MISCHUNG AUS KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

ZUBEREITEN: KNOBLAUCH, THYMIAN, CHILI, FEINES SALZ, LORBEER, SCHWARZER PFEFFER, ROHRZUCKER.

NACH 12 STUNDEN DAS FLEISCH TROCKENTUPFEN UND MIT DER VORBEREITETEN KRÄUTER – GEWÜRZMISCHUNGB BESTREUEN

DAS FLEISCH IN ALLUMINIUMFOLIE WICKELN UND BEI 130 GRAD FÜR 6 STUNDEN IN DEN BACKOFEN SCHIEBEN.

WENN DAS FLEISCH GAR IST MIT EINER GABEL ZERZUPFEN UND MIT KETCHUP UND SENF SERVIEREN.