

Saltimbocca vom Steinbeißer

Von: Beate Rothärmel

Zubereitungszeit: 20 Min.

Portionen: 4 Personen

Zubereitung

Das Steinbeißer Filet waschen, trocken tupfen und in 8 gleichgroße Teile schneiden.

Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Fisch leicht salzen und mit dem Zitronenabrieb würzen. Auf jedes Fischstück ein bis zwei Salbeiblätter legen, mit je einer Scheibe Pancetta umwickeln und auf den heißen Grill legen. Unter Wenden 6-8 Minuten grillen und danach mit Pfeffer aus der Mühle würzen und etwas Zitronensaft beträufeln. Dazu passt ein Basilikum-Pesto und ein frischer Salat.

Einkaufsliste

600 g Steinbeißer Filet

1 Bd. Salbei

12 Scheiben Parmaschinken

1 Bio-Zitrone

Salz, Pfeffer

Blattsalate