

Saltimbocca vom Steinbeißer



Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung

Das Steinbeißerfilet 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.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein Wein aus der Gasgogne wie z.B. der Beret Blanc.

Einkaufsliste

600 g Steinbeißerfilet
1 Bd. Salbei
12 Scheiben Parmaschinken
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
Blattsalate