






Saltimbocca vom Seeteufel

 Mittel  15 min  2 Personen

Zutaten

- 4 handfiletierte Portionen Seeteufel à 80 g
Art.-Nr. 83437 auf www.deutschesee.de/shop
- Pfeffer
- Meersalz
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 Bund Salbei
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 2 EL Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- Zahnstocher

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Seeteufel-Portionen von beiden Seiten mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Jedes Medaillon in eine Scheibe Parmaschinken einwickeln, mit einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern feststecken.

Schritt 02

Zwiebel fein würfeln und die restlichen Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Seeteufelmedaillons in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kräftig von beiden Seiten anbraten. Medaillons herausnehmen und warmstellen. Butter und Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, kurz dünsten und dann mit Weißwein ablöschen. Weißwein etwas einkochen und dann die Medaillons und den Salbei in der Sauce schwenken. Saltimbocca vom Seeteufel servieren. Dazu passt cremige Polenta.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür