

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen
&
Restaurant



*Meine
Empfehlung*

Saltimbocca vom Skrei



Zutaten (für 4 Pers.)

- 4 x 200g Skreifilet
(norwegischer
Winterkabeljau)
- 1 Bund Salbeiblätter
6-8 Scheiben
Parmaschinken
Salz & Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 g Kirschtomaten
- 300 g Zucchini
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zucker
- 150 ml Weißwein

Zubereitung

Den Skrei abspülen und trockentupfen. Den Fisch salzen und auf jedes Stück 2 Salbeiblätter (auf die Hautseite) legen und mit Parmaschinken umwickeln. Mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden – Knoblauch ebenfalls schälen und klein hacken. Zucchini und Kirschtomaten klein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Anschließend den Zucker beimischen und mit Weißwein ablöschen. Die Kirschtomaten beimengen und die Sauce bei starker Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Saltimboccas 3-4 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Fisch anschließend im Ofen warm stellen. Die Zucchinischeiben in die Pfanne geben und kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Skrei-Saltimboccas mit den Zucchini und der Tomatensauce anrichten. Als Beilage empfiehlt sich Kartoffeln, Spaghetti oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500