

# DECHANT

SEIT 1863



## Seeteufel Saltimbocca

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

### Zutaten

(für 4 Personen)

8 Seeteufelfilet  
à 100g

8 Scheiben  
Parmaschinken  
8 Salbeiblätter

Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Die Seeteufel Filet würzen,  
mit einem Salbeiblatt belegen  
und mit einer Scheibe  
Parmaschinken umwickeln.  
Mit einem Zahnstocher fixieren.

3-4 Minuten im heißen Olivenöl auf  
jeder Seite braten.

Als Beilage empfehlen wir  
Ratatouille.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr  
Dechants Fischladen Team

