

DECHANT

SEIT 1863



Saltimbocca

vom
Skrei

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)
4 x 200 Skreifilet
1 Bund Salbeiblätter
8 Sch. Parmaschinken
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
500g Kirschtomaten
300g Zucchini
3 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Zucker
150 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Skrei salzen und auf jedes Stück 2 Salbeiblätter legen und mit Parmaschinken umwickeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Zucchini und Kirschtomaten klein schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und mit Weißwein ablöschen; abschmecken. Die Tomaten beimengen und 5 Minuten bei starker Hitze einkochen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Saltimbocca 3-4 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend im Ofen warmstellen. Die Zucchini in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Skrei-Saltimboccas mit den Zucchini und der Tomatensauce anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Rosmarinkartoffeln.

