

Seeteufel-Saltimbocca mit Süßkartoffeln und Blattspinat

Für zwei Personen

2 Seeteufelfilets a 200 g	200 g Süßkartoffeln	2 Scheiben Parma-Schinken
150 g Blattspinat	8 Blätter Salbei	50 g Mandelsplitter
50 ml Sahne	1 EL Olivenöl	25 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Seeteufelmedaillons jeweils wie ein Schmetterlingssteak aufschneiden, mit je einer Scheibe Parma-Schinken und zwei Salbeiblättern füllen und mit Holzstäbchen fest stecken. Die Saltimbocca zehn Minuten ruhen lassen. Die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Spinat mit den Mandelsplittern, etwas Wasser, Salz und zehn Milliliter Sahne garen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die gefüllten Seeteufelmedaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne bei starker Hitze insgesamt fünf Minuten braten, dabei einmal wenden. Anschließend die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und warm halten. In der Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die restlichen Salbeiblättchen dazugeben und durchschwenken. Die Süßkartoffeln zu einem Püree pressen und die restliche Sahne dazugeben. Mit etwas Muskat abschmecken. Die Seeteufelsaltimbocca auf einem Teller anrichten und das Süßkartoffelpüree und den Blattspinat dazugeben. Mit der Salbeibutter garnieren und servieren.

Olaf Pels-Leuschen am 13. März 2013