

Saltimbocca vom Seeteufel mit Spargel-Bohnen-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

200 g Seeteufel	4 dünne Scheiben Pancetta	4 Blätter Basilikum
$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	Pfeffer	

Für das Spargel-Bohnen-Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	100 g weiße Bohnen	100 g Cocktailtomaten
$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 EL kalte Butter	80 ml Gemüsefond
1 Zitrone	1 TL Dillspitzen	1 TL Basilikum
1 TL Petersilie	Chilisalز	1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

100 g Butter

Für das Saltimbocca:

Den Seeteufel waschen, trockentupfen und in vier Scheiben Medaillons schneiden. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Auf jede Scheibe Fisch ein Basilikumblatt legen und mit jeweils einer Scheibe Pancetta umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fisch-Päckchen von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pfeffer würzen.

Für das Spargel-Bohnen-Gemüse:

Dill, Basilikum und Petersilie abbrausen, trockentupfen und klein schneiden. Spargel waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Fenchel putzen und klein schneiden. Tomaten waschen und trockentupfen und halbieren. Die weißen Bohnen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Spargel und Fenchel im Gemüsefond 5- 6 Minuten kochen. Anschließend Bohnen und Tomaten hinzugeben und kurz erhitzen. Kalte Butter und Olivenöl einrühren, dann je 1 TL Dill, Basilikum und Petersilie hinzugeben und alles mit Chilisalز würzen.

Zitrone halbieren, auspressen und einen Spritzer über das Gemüse geben.

Für die Garnitur:

Butter in einer Pfanne zu Nussbutter werden lassen. 2 EL davon als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Despina Zikos am 14. Juni 2021