

Saltimbocca vom Heilbutt, gegrillte Avocado und Tomate

Für 2 Portionen

2 Heilbuttflets, à 180 g 4 Salbeiblätter 4 Scheiben Parma-Schinken
1 Avocado 1 Fleischtomate 1 Zitrone
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Olivenöl in einer Grillpfanne mit einem Küchentuch verstreichen und die Grillpfanne erhitzen. Heilbuttflets mit Pfeffer würzen und mit je zwei Salbeiblättern belegen. Diese in den Parma-Schinken einwickeln. Fischpäckchen rundum mit Olivenöl einstreichen und in der Grillpfanne etwa fünf Minuten von jeder Seite braten. Avocado halbieren und entkernen, Tomate ebenfalls halbieren und beides mit der Schnittfläche in die Grillpfanne geben, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist. Die gegrillte Tomate und Avocado auf der Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit dem Saltimbocca vom Heilbutt servieren.

Tipp:

Dazu passt Zitrone sehr gut. Wenn gewünscht also eine halbe Zitrone dazu servieren.

Steffen Henssler am 06. Mai 2014