

Saltimbocca von der Dorade

Für 2 Personen

4 Doradenfilets	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	4 Scheiben luftgetr. Schinken
100g Crème-fraîche	1 Limette	2 EL Mehl
1 $\frac{1}{2}$ EL Stärke	1 Prise Backpulver	1 Prise Salz
Mineralwasser	100 g Butterschmalz	50 ml Olivenöl
1 EL Butter		

Die Haut der Doradenfilets mit einem scharfen Messer einritzen. Die Hautseite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, und den Fisch mit der Hautseite nach unten in eine mit Olivenöl vorbereitete kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braten. Die Oberseite (Fischseite) der Filets leicht mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit einer Scheibe Schinken belegen und mit einer Winkelpalette (oder einem Kuchenheber) andrücken. Wenn die Hautseite knusprig gebraten ist, Fisch wenden, einen EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, kurz ziehen lassen und den Fisch aus der Pfanne nehmen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und mit Mineralwasser zu einem Tempurateig verrühren. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, durch den Tempurateig ziehen, in einem Topf mit heißem Butterschmalz frittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Crème-fraîche mit Saft und Abrieb einer Limette sowie einer Prise Salz abschmecken und mittig auf zwei Tellern verteilen, die Doradenfilets darauf anrichten und die knusprig frittierten Salbeiblätter dazwischen stecken.

Alexander Herrmann am 04. April 2014