

Samstagsrezept von Agostino Tambascia, Alberobello
24. November 2007



Schwertfisch Saltimbocca

Zutaten

- 1 Schwertfisch
- 3 Scheiben Parmaschinken
- 3 Blätter Salbei
- Rosmarin
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Weißwein

Zubereitung

Entfernen Sie die Haut vom Schwertfischfilet und schneiden Sie es anschließend ganz dünn. Legen Sie die Parmaschinkenscheiben darüber, und drücken Sie alles fest aneinander. Heizen Sie nun eine Pfanne mit Olivenöl vor, und geben Sie den kurz in Mehl gewendeten Schwertfisch mit dem Parmaschinken nach unten in die Pfanne. Braten Sie beide Seiten kurz an und löschen Sie das Ganze mit Weißwein ab.

Lassen Sie alles kurz aufkochen, und geben Sie die Kräuter darüber. Gießen Sie ein bisschen Fischfond darüber und lassen es erneut 5 Minuten kochen. Schmecken Sie am Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!