

Zutaten

- 600 g Seeteufel Filet
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 8 Blätter Salbei
- Salz, Pfeffer, Zitrone
- Olivenöl und Butter zum Braten

Hauptgang

Saltimbocca vom Seeteufel

Entdecken Sie unser Rezept für Saltimbocca vom Seeteufel. Ein delikates Gericht, das begeistert! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Seeteufel Filet in vier gleich große Stücke schneiden und mit Salbei belegen und in den Parmaschinken einschlagen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.
2. Im Ofen ca. 6 Minuten garen, anschließend die Butter hinzufügen und mit dem Zitronensaft beträufeln.