



Steinbutt - Saltimbocca mit Tomaten-Kräutervinaigrette

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch mediterran, stimmig, einfach, schnell gemacht

Zutaten

- Für das Steinbutt - Saltimbocca:
- 4 Steinbuttfilets à 160 g
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- 4 große Salbeiblätter
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Etwas frisch gemahlenen Pfeffer
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Für die Tomaten Vinaigrette:
- 2 vollreife Tomaten in Würfeln
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 1 El frischer Schnittlauch
- 1 El gehackte Petersilie
- 1/2 Tl gehackten Rosmarin
- 1/2 Tl gehackter Thymian
- 3 El heller Balsamico
- 2 El trockener Weißwein
- 2 El Gemüsebrühe
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- Für das Pinienkern - Kartoffelpürrèe:
- 50 g Pinienkerne
- 600 g gekochte Kartoffeln
- 4 El Olivenöl
- Etwas heiße Milch
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten Vinaigrette:

Schritt2

Die Schalottenwürfel mit dem Knoblauch, der Gemüsebrühe, dem Balsamico und dem Weißwein zunächst einmal kurz aufkochen.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit dem Olivenöl verrühren. Die Tomatenwürfel und die Kräuter unterheben, nachschmecken.

Schritt4

Das Steinbutt - Saltimbocca:

Schritt5

Die Filets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren.

Schritt6

Mit dem Serrano Schinken umwickeln und ein großes Salbei Blatt mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt7

Mit Mehl bestäuben und in Butter mit Öl gemischt, auf jeder Seite 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze heraus braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Das Pinienkern-Kartoffelpürrée:

Schritt9

Die Kerne mit etwas Öl in einer Stielpfanne anrösten, anschließend grob hacken.

Schritt10

Die gekochten Kartoffeln durchpressen oder fein stampfen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt11

Olivenöl dazu geben und mit etwas heißer Milch cremig verrühren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Fisch - Saltimbocca auf dem Pürrée anrichten und die Tomaten Vinaigrette darüber träufeln.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, köstlich, kräuter, stimmig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbutt-saltimbocca-mit-tomaten-kraeutervinaigrette/>