

# Seeteufel Saltinbocca mit Kräuterschaum – Gemüse und Pariserkartoffeln

4-Personen

---

## Zutaten für den Fisch:

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 200   | - | gr Seeteufel (4x50 gr geschnitten vom Fischhändler) |
| 4     | - | Tranchen Rohschinken                                |
| 4     | - | Salbeiblätter                                       |
| 1     | - | EL Bratbutter                                       |
| etwas | - | Mehl zum bestäuben                                  |
| etwas | - | Pfeffer   |
| etwas | - | Salz  |

## Zubereitung:

Fisch mit Haushaltspapier abtupfen, Salbeiblatt darauf legen und in der Mitte mit dem Rohschinken umwickeln. Würzen-mehlen und kuz beidseitig anbraten. Im Backofen bei 150-Grad warm halten.

## Zutaten Gemüse:

|    |   |               |
|----|---|---------------|
| 30 | - | gr Karotten   |
| 50 | - | gr Chinakohl  |
| 2  | - | EL Bratbutter |

## Zubereitung:

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und in der Bratbutter dämpfen.

### Zutaten Kräuterschaum:

50 - gr Cafe de Paris (Fertigprodukt)  
1 - dl Rahm

### Zubereitung Kräuterschaum:

Cafe de Paris mit Rahm vermischen und vorsichtig erwärmen, darf nicht kochen!

### Zutaten Pariserkartoffeln:

einige - grosse rohe Kartoffeln (Bintje oder Agria) Anzahl je nach Grösse  
1 - Bund Kerbel  
etwas - Bratbutter

### Zubereitung Pariser Kartoffeln als Garnitur:

Kartoffeln schälen. Mit einem Pariserlöffel runde Kugeln ausstechen, dann im Salzwasser blanchieren und in Bratbutter goldbraun braten.

### Anrichten:

Das Gemüse auf vorgewärmten Teller verteilen, den Fisch darauf legen, mit Kräuterschaum nappieren und mit den Pariserkartoffeln und dem Kerbel garnieren.