

Spezialitads dal Grischun



SEETEUFEL-SALTINBOCCA

Originelle Variante des beliebten italienischen Fleischgerichts

Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g Seeteufelfilet
- 1 EL Zitronensaft
- wenig Salz
- 12 Tranchen Grischuna Bündner-Rohschinken
- 12 Salbeiblätter
- 2 EL Bratbutter
- 2 dl Gemüse- oder Fischbouillon

Garnitur

- 9 Cherrytomaten
- 1 EL Butter

Zubereitung

Seeteufelfilets in 12 Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und würzen. Kurz marinieren lassen.

Mit dem zusammengefoldenen Rohschinken und je einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher zusammenheften.

In der heissen Bratbutter beidseitig gut anbraten, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt 8–10 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen.

Inzwischen die ganzen Cherrytomaten unter öfterem Wenden in der heissen Butter leicht dämpfen.

Fisch anrichten und mit den Cherrytomaten garnieren.



SURSELVA



minipic