

Für 4 Personen

Seeteufel-Picatta und gebratenes Saiblings-Saltimbocca auf Bärlauchnudeln

Seeteufel-Picatta

- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 30g geriebener Parmesan
- 160g Seeteufelmedaillons (4 Medaillons à 40g)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Getrockneter Oregano
- 20g Mehl
- 30g Bratbutter

Zubereitung

Das Ei in eine Schüssel geben, das Öl begeben und alles mit einem Schneebesen gut vermischen. Den geriebenen Parmesan begeben und wiederum gut mischen. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

Die Seeteufelmedaillons mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, gut mehlen und durch die Ei-Käse-Masse ziehen und dabei die überflüssige Masse mit den Fingern abstreifen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Seeteufelpiccata darin goldgelb braten.

Gebratenes Saiblings-Saltimbocca

- 240g Saiblingsfilet ohne Haut (4 Filets à 60g)
- 4 Salbeiblätter
- 4 Tranchen Rauchlachs
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zitrone Saft
- 1 EL Mehl
- 30g Bratbutter

Zubereitung

Saiblingsfilet leicht klopfen und mit Salbeiblatt und Rauchlachs belegen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit Mehl stäuben. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Saiblings-Saltimbocca darin goldgelb braten.

Portwein-Sauce

- 20g fein gehackte Schalotten
- feingehackte Kräuter
- 1 dl Rotwein
- 2 dl braune Kalbsbrühe
- Salz, Paprika und Pfeffer aus der Mühle
- 20g Butter
- 2 cl Portwein

Zubereitung

Rotwein und die Schalotten zusammen mit den Kräutern bis zur Hälfte einreduzieren. Die braune Kalbsbrühe begeben und nochmals einreduzieren bis noch 1,5 dl Sauce übrig bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und mit den Butterflocken aufmontieren. Mit dem Portwein verfeinern.

Bärlauchnudeln

- 300g Ernst Tagliatelle 6 mm
- Salz
- 20g gehackter Basilikum
- 40g Olivenöl extra vergine
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln im Salzwasser «al dente» kochen. Den Bärlauch und den Basilikum mit dem Olivenöl sämig mixen. Anschliessend die Nudeln und das Bärlauch-Basilikum-Olivenöl-Gemisch miteinander vermischen und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Anrichten

- 12 Cherry Tomaten
- 12 schwarze Oliven
- 20g Olivenöl extra vergine
- 2 Limonen
- 4 Kräutersträusschen

Die Cherry-Tomaten in einer Bratpfanne mit dem Olivenöl bei schwacher Hitze glasieren. Die Nudeln mit einer Gabel aufdrehen und in die Mitte des Tellers legen. Seeteufel-Picatta und Saiblings-Saltimbocca auf den Basilikumnudeln anrichten, mit Cherry-Tomaten und Oliven ausgarnieren und mit der Portwein-Sauce umgiessen. Mit Limonen und Kräutersträusschen ausgarnieren.

Anmerkung

Anstatt Bärlauch kann man auch Basilikum verwenden.