

# SINGLE REZEPT

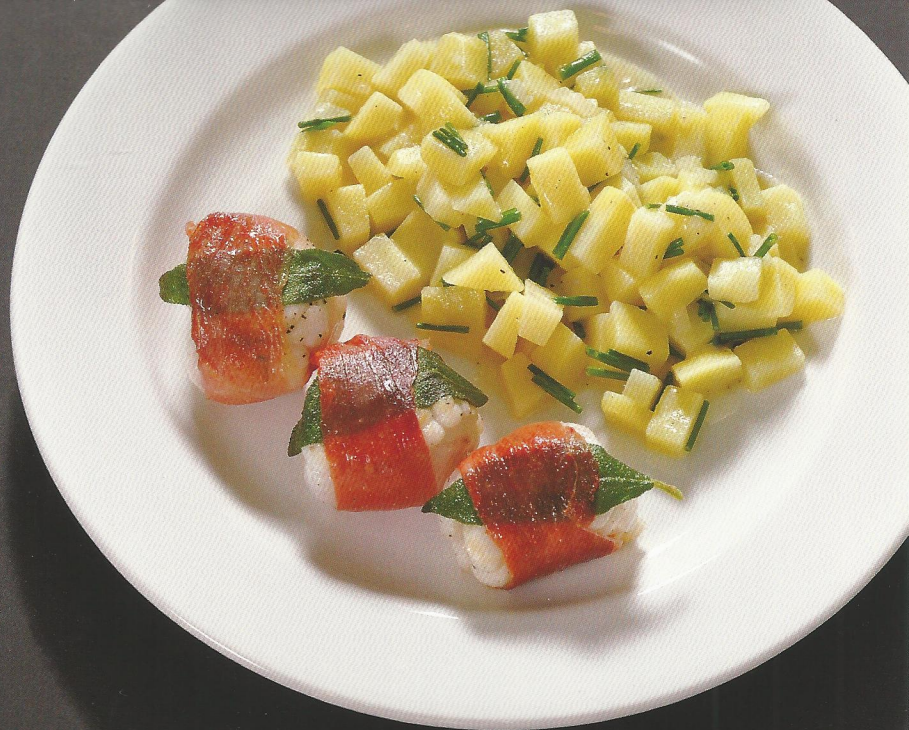
**adörig**  
DER FRISCH-FISCH

## Seeteufel

Saltimbocca mit Pommes Sotto

**1 Person** 180g Filets ohne Haut  
Rohschinken  
Salbei  
Olivenöl oder Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pommes Sotto:  
Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch,  
Olivenöl  
Parmesan



# SINGLE REZEPT

Serie Drei  
41/50

von Andreas Altorfer

## Seeteufel

Saltimbocca mit Pommes Sotto

Fisch in Medaillons schneiden. Würzen. Salbeiblatt darauflegen und mit Rohschinken einwickeln.

Pommes Sotto wie einen Risotto zubereiten: Gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, klein geschnittene rohe Kartoffelwürfel dazugeben. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, ca. 20Min. kochen. Mit geriebenem Parmesan und dem Schnittlauch verfeinern. Saltimbocca braten, 6Min. Gesamtbratzeit. Anrichten und servieren.

### Tipp

Pommes Sotto kann mit Rahm und Safran verfeinert werden.  
Für dieses Gericht eignen sich auch Jakobsmuscheln, Dorsch oder Rotbarsch.