

FISCH IM ROHSCHINKEN-MANTEL

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Für 2 Personen

10-12 Holzspiesschen

300 g Fischfilets, z.B. Felchen oder Forelle

10-12 Salbeiblätter

10-12 Rohschinkentranchen

Bratbutter oder Bratcrème

Salbei zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Filets in 10-12 Stücke teilen. Jedes Stück mit 1 Salbeiblatt belegen und in 1 Rohschinkentranche wickeln. Mit Holzspiesschen befestigen.

2 «Fischpäckli» in der heissen Bratbutter auf jeder Seite 1 Minute braten.

3 Auf Platte oder Tellern anrichten. Mit Salbei garnieren.

Der Fisch wird nicht gewürzt, weil das kräftige Aroma von Rohschinken und Salbei als Würze genügt.
Passt zu Risotto oder Polenta.

