



Zander-Saltimbocca mit Prosciutto crudo San Pietro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 600g Zanderfilets
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 4 Bund Salbei
- 4 Tranchen Prosciutto crudo San Pietro
- 4 Knoblauchzehen
- 32EL Olivenöl
- 4 Zitrone

Zubereitung

1. Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Filets mit einigen Salbeiblättern in je 1 Scheibe Rohschinken San Pietro wickeln.
3. Knoblauch mit einem Messer zerquetschen.
4. Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Knoblauch darin ca. 2 Minuten dünsten.
5. Filets und restlichen Salbei dazugeben. Rundum ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
6. Zitrone in Schnitze schneiden und dazuservieren.