

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 zusammengefalteten 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.