



Saltimbocca vom Skrei

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

600 g	Skrei	350 g	Mangold
600 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	150 g	Parmesan am Stück
8 Scheib.	Parmaschinken	12 Blätter	Salbei
120 g	Butter	250 ml	Milch
150 g	Belugalinsen	2	rote Zwiebeln
	Balsamicoreduktion		Peterilie
	Salz & Pfeffer		Muskat

Zubereitung

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gekochte Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel geben. Gewürfelte Butter mit einem Schneebeesen unterarbeiten und nacheinander die warme Milch hinzugeben. Mit Salz und Muskat würzen.
2. Skrei putzen und in 4 gleiche Stücke portionieren. Zwei Scheiben Schinken, überlappend hinlegen und mit je 3 Salbeiblättern belegen. Skrei draufsetzen und einrollen.
3. Linsen in klarem Wasser (ohne Salz und Gewürze da sich sonst die Kochzeit deutlich verlängert) 7 Minuten kochen. Soll noch etwas bissfest sein. Linsen abgießen.
4. Zwiebeln fein würfeln und in etwas Rapsöl oder Butter in einer Pfanne anbraten. Linsen dazu und gehackte Petersilie. Am Ende nach Bedarf den Balsamico dazu geben, fertig.
5. Mangoldblätter von den Strünken trennen. Strünke in feine Würfel schneiden, Blätter einrollen und in Streifen schneiden. Alles in einer Pfanne anrösten.
6. Püree langsam im Topf erwärmen und den geriebenen Parmesan unterheben.
7. Skrei im Schinken in Butter anbraten und bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 8 Minuten brutzeln lassen. Alle 2 Minuten wenden und mit Butter übergießen.
8. Alles auf einem vorgewärmten Teller anrichten und servieren.

Unser Weintipp: Wir empfehlen einen trockenen Riesling oder Grauburgunder.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN