

Seeteufelfilets a la Andi Schiffer

Zutaten für 4 Personen:

1 kl. Glas getrocknete Tomaten in Öl
2 Handvoll frischer Basilikum
Olivenöl
16 - 20 Scheiben Parmaschinken
4 Seeteufelfilets, je ca.200g (es geht auch ein anderer weißer Fisch)
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
Aceto Balsamico
etwas Rucola

Als Beilage:
Kartoffelpüree

- Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.
- Die Tomaten (und die Hälfte ihres Öls) mit dem Basilikum im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Solange vom Öl nachgießen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Einen Spritzer Balsamico für den Geschmack dazugeben.
- 4 Blatt Pergamentpapier (Backrohrpapier) mit Olivenöl bestreichen und auf jedes 4 - 5 Scheiben Parmaschinken legen. Die Paste gleichmäßig auf dem Schinken verteilen.
- Die Fischfilets an ein Ende des Schinkens legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe des Pergamentpapiers aufrollen.
- Das Papier entfernen und die umwickelten Fischrollen in eine Auflaufform geben und für ca. 15 - 20 Minuten im Rohr garen.

Zum Anrichten nach Belieben ein wenig Aceto Balsamico über den Fisch träufeln und etwas Rucola über den Teller streuen. Als Beilage gibt's Kartoffelpüree.

www.thenextstep.at