



Salimbocca di Pesce

Man nehme für 4 bzw. 8 Portionen:

250 g Kirschtomaten	halbieren
etwas Schnittlauch	fein hacken
etwas Dill	fein hacken
etwas Kerbel	fein hacken
1-2 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen, etwas davon fein hacken, den Rest grob hacken
600 g Zanderfilet [Skrei]	in 8 gleichmäßige Stücke teilen
8 große Scheiben Parmaschinken	
25 g Pinienkerne	in einer trockenen Pfanne anrösten
grobes Meersalz	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Olivenöl	
außerdem:	Backofen auf 120° Umluft vorheizen

- Kirschtomaten mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Meersalz bestreuen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Für 1-2 Stunden in den in den Ofen geben.
- Schnittlauch, Dill, Kerbel und die fein gehackte Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. Die Fischstücke leicht salzen und darin wenden. Jedes Fischstück in eine Schinkenscheibe wickeln und vorsichtig in etwas Olivenöl braten.
- In der Zwischenzeit die Tomatenhälften und die grob gehackte Petersilie auf einer Platte anrichten, evtl. leicht würzen und dann mit Olivenöl nicht zu knapp beträufeln. Die fertigen Fischstücke darauf verteilen und alles mit den Pinienkernen bestreuen.

Dazu: Baguette oder Ciabatta, in etwas Olivenöl geröstet, und trockener Weißwein.