



FRÄNKISCHER KARPFFEN G.G.A.

Saltimbocca



ZUTATEN:

4 Filets vom Fränkischen Karpfen g.g.A.,
ohne Haut
Zitronensaft, Salz
12 große Salbeiblätter
12 Scheiben luftgetrockneter Schinken

Schmalz zum Anbraten
50 ml Fränkischer Weißwein g.U.
2 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG:

Jedes Filet in 3 Teile portionieren, säuern und salzen. Dann auf jede Portion ein Blatt Salbei legen und die Filetstücke in je eine Scheibe Schinken wickeln. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca mit der offenen Seite nach unten bei guter Hitze anbraten. Wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Etwas reduzieren lassen, dann Crème fraîche einrühren und als Soße servieren.

UNSER TIPP:

Dazu passt hervorragend das Risotto vom Fränkischen Grünkern g.U.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck