

Petersfischsaltimbocca mit tomatierten Kürbisscheiben und Blattspinat

Rezept/ Zutaten

Fisch

NZ Petersfisch
Salbeiblätter
Senf
Rohschinken
Zitrone
Gewürze
Zwiebeln

Kürbisscheiben

Kürbis
Tomaten
Kräuter
Gewürze
Zwiebeln

Spinat

Blattspinat
Zwiebeln
Knoblauch
Lupini
Gewürze

Zubereitung

Fisch mit Senf einreiben, würzen und mit Rohschinken und Salbei bestecken. In Zwiebel-Zitronensud garen und würzen.

Kürbisscheiben schneiden, Tomatencoulis in Pfanne geben und Kürbis darin garen, abschmecken.

Zwiebeln andämpfen, Knoblauch dazu geben. Blattspinat zugeben, kochen, würzen und abschmecken. Lupini beifügen.