

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Oktober 2014
 (von Rainer Otto – Küchenchef)

„Saltimbocca vom Butterfisch auf Ratatouille – Gemüse und Römische – Nocken

Römische–Nocken Zutaten:

0,5 l Milch
 20 g Butter
 1 Eigelb
 30 g geschlagene Sahne
 150 g Grieß
 Salz und Muskat
 Parmesan



aboutpixel.de SEAFOOD © Konstantin Bratsios

Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen. In die kochende Milch den Grieß einrieseln lassen und zu einem Grießbrei kochen, ausquellen lassen und auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Mit einer Halbmondform ausstechen und in Olivenöl anbraten. Das Eigelb mit der geschlagenen Sahne verrühren und auf die Halbmonde verstreichen, den geriebenen Parmesan gleichmäßig darüber streuen und unter dem Grill etwas Farbe nehmen lassen.

Ratatouille–Gemüse Zutaten:

1 Zucchini	3 Tomaten abgezogen
½ Paprika grün, gelb, rot und entkernt	1 El Tomatenmark
1 Aubergine	¼ l Fischfond oder Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe gewürfelt	½ Zwiebel gewürfelt

Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenthymian, Olivenöl

Das Gemüse in gleichmäßige Würfel (kleine) schneiden.
 Aus dem Tomatenmark, Fischfond, den Knoblauchzehen, Zwiebeln eine dickliche Tomatensoße kochen. Den Paprika zuerst in Olivenöl anbraten, dann die Aubergine, und dann die Zucchini in Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Zitronenthymian abschmecken und mit der Tomatensoße abbinden damit ein schönes Gemüse entsteht. Die gewürfelten Tomaten zugeben zum Schluss nochmals abschmecken und warm stellen.

Saltimbocca vom Butterfisch Zutaten:

6 St. Butterfisch a 160 g
12 Scheiben roher Schinken
12 Blätter große Salbei – Blätter
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Die Schinkenscheiben á 2 Stück ausbreiten, darauf die 2 Salbeiblätter. Den Butterfisch auflegen, leicht würzen und einrollen. Jetzt in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 140 °C 8 Minuten braten. Zwischendurch drehen, nach den 8 Minuten den Ofen ausschalten und 4 Minuten ruhen lassen.

Aus den Bratenansatz mit etwas Weißwein, Sahne, Zitronensaft eine Soße ziehen und alles miteinander anrichten.

Das Ratatouille mittig auf den Teller anrichten, oben auf den Butterfisch und anschließend die Soße angießen. Die Römischen Nocken anlegen.

Mein Tipp:

Dazu einen ganz leicht gekühlten deutschen Spätburgunder (ca. 14 °C) servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
BEST WESTERN PLUS
Kurhotel an der Obermaintherme