Nah&Frisch



Lukas Nagl Professional

Reinanken-Saltimbocca

Griaß di Rezepte Fischgerichte Geburtstag

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Je 2 Speckstreifen auf der Arbeitsfläche nebeneinander legen und mit einem Salbeiblatt belegen. Danach je ein Reinankenfilet mit der Haut nach unten auf das Salbeiblatt legen. Das Filet mit Orangenschale und Salz würzen und das zweite Filet wie ein Sandwich mit der Fleischseite auf die Fleischseite des anderen legen. Mit einem weiteren Salbeiblatt belegen und das Fisch-Sandwich mit dem Speck einrollen. Die Fisch-Packerl in einer heißen Pfanne im Olivenöl nicht zu schnell von allen Seiten braten und zum Schluss die Butter, den Thymian sowie etwas Knoblauchöl zufügen und etwas braun werden lassen.
Vom Herd nehmen und den Fisch auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Butter in der Pfanne kurz abkühlen lassen, mit dem frisch gepressten Orangensaft vermischen und als Sauce zum Fisch servieren. Am besten schmeckt das Saltimbocca mit cremiger Polenta oder einem einfachen Risotto. Unbedingt die Orangensaft-Butter-Vinaigrette zum Fisch servieren!

Zutaten

- 8 Scheiben Hamburger Speck
- 8 Blätter Salbei
- 4 Reinankenfilets mit Haut, halbiert (oder Filets anderer Portionsfische wie Forelle, Saibling etc.)
- Schale und Saft von einer Orange
- Salz
- Olivenöl
- 100 g Butter
- Thymian
- Knoblauchöl