

Saltimbocca mit Lachsforelle mit Parmaschinken und Pilzragout

Das Rezept finden sie auch jederzeit online [hier](#).

Zutaten für 2 Personen:

LACHSFISCH

400 g küchenfertiges Lachsforellenfilets ohne Haut

8 Salbeiblätter

8 dünne Scheiben Parmaschinken

1 EL Butter zum Braten

½ Vanilleschote

PILZRAGOUT

200 g braune und weiße Champignons

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

½ Tasse trockener Weißwein (75 ml)

½ Tasse Tomatensaft (75 ml)

½ Tasse Sahne (75 ml)

2 EL Mascarpone

1 TL Kapern aus dem Glas

1 kleiner Spritzer Zitronensaft

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL frisch gehackte Kräuter, z. B. glatte Petersilie

150 g Parmesan

Frischer Rosmarin

Parmesan reiben. Ein Stück Backpapier in eine Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur den geriebenen Käse zum Schmelzen bringen. Verfeinert wird das Ganze mit frischem Rosmarin.



Für den Fisch die Lachsforellen entgräten und in acht Stücke zerteilen. Die Salbeiblätter abspülen, trocken tupfen, hacken, die Fischstücke damit rundum bestreuen und festdrücken. Dann jedes Fischstück fest in eine dünne Scheibe Parmaschinken wickeln.



Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die halbe Vanilleschote zugeben und bei mittlerer Hitze kurz braten. Die umwickelten Fischstücke in der Vanillebutter von beiden Seiten 5–6 Minuten anbraten, dann auf ein kleines Backblech geben und im vorgeheizten Backofen warm halten.



Währenddessen für das Pilzragout die Champignons mit einem Küchentuch oder einem Pinsel säubern. Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zusammen mit den Pilzen in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten.



Mit Weißwein ablöschen, dann Mascarpone, Sahne und Tomatensaft einrühren. Aufkochen, die Hitze reduzieren, Kapern und Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren.



Parmesan aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



Die Forelle mit dem Pilzragout auf zwei Tellern anrichten und servieren.



Guten Appetit!