

Rezept

Saltimbocca vom Lachsfilet

Ein Rezept von Saltimbocca vom Lachsfilet, am 20.04.2024

Zutaten

300 g TK-Blattspinat (aufgetaut)	50 g Gorgonzola
250 g Lachsfilet	Salz
Pfeffer aus der Mühle	4 - 5 Stiele Salbei
1 TL Olivenöl	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat mit dem Gorgonzola in einem Topf langsam erhitzen und einmal aufkochen. Das Lachsfilet abrausen und trocken tupfen. Längs in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Jeweils 2 - 3 Salbeiblätter auf die Hälfte der Lachsstreifen legen, jeweils einen zweiten Lachsstreifen daraufsetzen und leicht andrücken. Die Streifen halten durch das Braten zusammen und müssen nicht fixiert werden.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen und die Lachspäckchen darin von jeder Seite bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Dabei die übrigen Salbeiblätter mit in die Pfanne geben. Den Spinat abschmecken und mit den Lachspäckchen und dem gebratenen Salbei anrichten.