

Crispy Saibling auf Marillen- Pfeffer Saute mit Vulcano

Zubereitungszeit: ca. 20 min
Zutaten für 2 Personen

Zutaten

- 1 Saibling filetiert/entgrätet
- 2 El griffiges Mehl
- 2 El grüner Pfeffer in Salzlake
- 2 El Butter
- 4 St Marillen
- 1/16 l Weißwein
- 1 Handvoll Rucola
- 4 Scheiben Vulcano Rohschinken
- Salz, Pfeffer
- Öl zum frittieren



Zubereitung:

Den Saibling in Streifen schneiden und mit Salz würzen.

In griffigem Mehl wenden und in heißem Öl knusprig frittieren.

Warm stellen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf erhitzen bis sie braun ist, dann die entsteinten, ge1/4telten Marillen dazu geben und mit Weißwein ablöschen.

Salzen und pfeffern und Alles mit Rucola und Vulcano servieren.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „FONTANA Restaurant, Golf und Events, Oberwaltersdorf“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/fontana-oberwaltersdorf/>

Mit freundlicher Unterstützung

