

Horst Lichter | Lachs-Saltimbocca auf Kräuter-Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Lachsfilet
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- 200 g Reis, kurzkochend
- 1 Bund Salbeiblätter
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin, frisch
- 1 Knolle Knoblauch, frisch
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Lachs in ca. 6 x 4 cm große und 1 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Zitrone auspressen und die Lachsfilets mit dem Zitronensaft beträufeln, anschließend leicht salzen und pfeffern.

Salbeiblätter vom Stiel zupfen. Jedes Stück Fisch mit 1 Scheibe Schinken und Salbeiblatt belegen. Mit Zahnstochern befestigen.

Knoblauchzwiebel aufschneiden, Thymian und Rosmarin zupfen. Olivenöl und 20 g Butter in der Pfanne erhitzen. Die Kräuter hinzugeben. Den Fisch mit der Schinkenseite in der Pfanne zuerst anbraten, wenden und ca. 5 Minuten, auf der anderen Seite, weiterbraten.

Petersilie hacken und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Reis gar kochen und abgießen. Die restliche Butter mit der gehackten Petersilie und dem geschnittenen Schnittlauch unter den Reis heben.

Zum Anrichten zuerst den Reis auf dem Teller verteilen und das Lachs-Saltimbocca obendrauf legen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.03.2007

Prominente Gäste: Rosi Mittermaier & Christian Neureuther