

Seeteufel im Parmaschinken mit Pistazien Pesto

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Seeteufelfilets (á 150)
ca. 8 Scheiben Parmaschinken
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Für das Pistazien Pesto

2 Knoblauchzehen
100 g grüne Pistazien (im gut
sortierten Supermarkt bei den
Backwaren)
Salz und Pfeffer
Etwas Zitronensaft
ca. 100ml Olivenöl
1 Handvoll frisch geriebener
Parmesan

Zubereitung:

Für das Pesto die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Zusammen mit den Pistazien, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl mit dem Mixstab oder im Standmixer pürieren. Geriebener Parmesan unterrühren und abschmecken. Die Konsistenz eventuell mit etwas Olivenöl korrigieren und zugedeckt kühlen.

Den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine geeignete Auflaufform mit Olivenöl bestreichen.

Jeweils einige Parmaschinken Scheiben überlappend nebeneinanderlegen. Die Seeteufel Filets mit wenig Salz und Pfeffer würzen, auf die Parmaschinken Scheiben legen und straff einrollen. Die Röllchen in die Auflaufform setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 15 Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem Pistazien Pesto servieren.



Weinempfehlung:

Pinot Gris, Weingut Fritsch, Elsass

Kochabend:

7. Nov, 2018 / Bruno