

Seeteufel-Saltimbocca, Südtiroler Äpfel, Kirschtomaten

Für zwei Personen

4 Seeteufelmedaillons à 150 g	200 g mehligk. Kartoffeln	4 Südtiroler Speckscheiben
3 Äpfel	100 g Kirschtomaten	4 Salbeiblätter
1 Bund Kerbel	20 g Zucker	50 g Butter
50 ml Weißburgunder	1 EL Olivenöl	100 g Butter
125 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Seeteufelmedaillons waschen und trocken tupfen. Die Salbeiblätter waschen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Medaillons mit jeweils einem Salbeiblatt und einer Scheibe Speck belegen. Diese dann in der Pfanne mit heißem Öl auf jeder Seite kurz anbraten. Anschließend im Backofen circa fünf Minuten lang fertig garen und warm halten. Die Äpfel schälen und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und beiseite stellen. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und den Zucker hinzugeben, bis er zu karamellisieren beginnt. Die Apfelstücke und die Tomaten ebenfalls in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Alles mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen. 50 Gramm Butter und die Sahne hinzugeben und die Kartoffeln nochmals stampfen. Den Kerbel klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die karamellisierten Apfelstücke und Tomaten auf einem Teller verteilen und das Saltimbocca darauf anrichten. Den Kerbel-Kartoffelstampf dazugeben und servieren.

Christel Looft am 10. Oktober 2012