

## Saltimbocca mit Pangasius, Lachs und Spinat

### Für 2 Personen

4 Pangasiusfilets	100 g Spinat	3 Scheiben Räucherlachs
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
1 Bund Oregano	1 Bund Thymian	10 Blättchen Basilikum
4 Salbeiblätter	1 EL Mehl	100 ml Sahne
1 EL Butter	200 ml Milch	30 ml Sherry
100 ml Fischfond	30 ml Olivenöl	50 ml Weißwein
10 g Pinienkerne	1 TL Krustentierpaste	1 EL Kaviar, roter
1 Prise Muskat	1 TL Oregano	Salz
Pfeffer		

Einen Esslöffel Wasser in einem Topf erhitzen und die Krustentierpaste darin auflösen. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne rösten. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte mit dem Basilikum, dem Oregano, dem Thymian, dem Parmesan, den gerösteten Pinienkernen, der Krustentierpaste und 30 Milliliter Olivenöl in den Mixer geben und anschließend mit Pfeffer abschmecken. Den restlichen Knoblauch in sehr feine Scheiben schneiden und kurz mit Butter anbraten. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe gebratenem Knoblauch belegen, auf der Hautseite mit dem Pesto bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Danach kalt stellen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Fisch mit Pfeffer würzen und bei hoher Hitze von jeder Seite drei Minuten braten. Den Fisch herausnehmen, mit den Lachsscheiben umwickeln und im Ofen warm halten. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Spinat in das Wasser geben und blanchieren. Eine Schalotte abziehen und mit den restlichen Knoblauchscheiben und frischem Ingwer klein hacken. Die Schalotte anschwitzen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz anbraten. Anschließend Mehl hinzufügen und mit der Milch aufgießen. Den Spinat hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und einen Schuss Sahne hinzufügen. Die restliche Schalotte in Butter andünsten, mit Wein, Fischfond und einem Schuss Sahne ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Sherry hinzugeben. Die restliche Sahne steif schlagen und die Soße pürieren. Die geschlagene Sahne unter die Soße ziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Fisch Salt Im Bocca auf einem Teller anrichten und den Spinat dazu geben. Mit der Soße und hellem Kaviar garnieren.

Merlin Lamparth am 28. April 2010