

# Seeteufel-Saltimbocca mit Ratatouille und Bandnudeln

## Für zwei Personen

2 Seeteufelmedaillons	4 Scheiben Parma-Schinken	100 g Bandnudeln
150 g Zucchini	1 Aubergine	150 g Tomaten
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	6 EL Tomatensaft
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Salbei	4 Zweige Thymian
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	Paprikapulver
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin al dente garen. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen und waagrecht aufschneiden, sodass das Medaillon an einem Ende noch zusammenhängt. Die Medaillons aufklappen und zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie legen. Die Medaillons leicht flachklopfen und mit je einer Scheibe Parma-Schinken und einem Salbeiblatt füllen. Anschließend mit einem Zahnstocher zusammenstecken und im Kühlschrank kaltstellen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zwiebel ebenfalls abziehen und in fünf Millimeter dicke Spalten schneiden. Die Aubergine und die Zucchini waschen, trocken tupfen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und die Stielansätze entfernen. Die Tomate in Stücke schneiden. Den Thymian waschen, trocken tupfen und bei zwei Zweigen die Blätter von den Stielen zupfen. Für das Ratatouille eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch sowie die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Auberginen, die Zucchini und die Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten. Anschließend das Tomatenmark unterrühren und mit dem Tomatensaft auffüllen. Alles sechs bis acht Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Saltimbocca etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Seeteufelmedaillons von beiden Seiten insgesamt vier Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen. Das Basilikum und die Petersilie zupfen und fein hacken. Beides über die Nudeln geben. Das Seeteufel-Saltimbocca mit dem Ratatouille und den Bandnudeln auf einem Teller anrichten, mit den zwei übrigen Thymianzweigen garnieren und alles servieren.

Alexander Macrini am 20. Februar 2013