

# Saltimbocca vom Saibling, Couscous, Paprika-Schaum, Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

4 Saiblingfilets à ca. 150 g      8 Scheiben Parmaschinken      8 Salbeiblätter

2 EL Olivenöl      Salz      Pfeffer

**Für den Couscous:**

200 g Instant-Couscous      6 Datteln       $\frac{1}{2}$  gelbe Paprikaschote

400 ml Gemüsefond      Olivenöl      Raz-el-Hanout, Salz

**Für die Salatherzen:**

2 Kopfsalatherzen      1 EL Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für den Paprikaschaum:**

2 rote Paprika      3 Schalotten      50 g Butter

250 ml Weißwein      500 ml Sahne      500 ml Fischfond

1 Limette (Saft)      Salz, Pfeffer

**Für den Fisch:**

Den Saibling auf Gräten prüfen, vorhandene ziehen und die Filetstücke halbieren. Jede Portion mit einem Salbeiblatt belegen und in eine Schinkenscheibe einwickeln. Fischpäckchen in Olivenöl von beiden Seiten glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Couscous:**

Gemüsefond in einem Topf aufkochen, mit Raz el Hanout und Salz würzen. Datteln entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprika schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gemüse in Olivenöl anschwitzen, den Couscous dazugeben und mit der dem heißen Fond auffüllen und gar ziehen lassen.

**Für die Salatherzen:**

Salatherzen waschen, trockenschleudern und halbieren. Im heißen Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Paprikaschaum:**

Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, trockentupfen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika- und Schalottenstreifen in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je zwei Fischstücke mit dem Couscous und den geschmorten Salatherzen anrichten. Den Schaum angießen.

Nelson Müller am 01. Februar 2019