

## **Saltimbocca vom Seeteufel mit Kräutersauce**

400 g Seeteufelfilet  
6 Scheiben Parmaschinken  
1 Bund Salbei  
8 EL kaltgepresstes Olivenöl  
2 Zitronen  
1/2 Bund Basilikum  
1/2 Bund Blattpetersilie  
Salz, weißer Pfeffer

Das Seeteufelfilet in sechs gleiche Teile schneiden und mit weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Salbeistängel abzupfen, so dass die Blätter übrig bleiben. Den dünn geschnittenen Parmaschinken in breite Streifen schneiden.

Den Salbei auf die Fischstücke legen und alles mit den Schinkenstreifen einschlagen und andrücken. Darauf achten, dass der ganze Fisch eingeschlagen ist.

Die Fischstücke auf dem Grill von beiden Seiten drei bis vier Minuten grillen.

Für die Sauce Olivenöl und Zitronensaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebesen aufschlagen. Basilikum und Petersilie hacken und unter die Sauce geben.

Als Beilage frisches warmes Baguette vom Grill servieren.