

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## **ALBOTH'S Saltimbocca vom Seeteufel**

### **Schritt 1:**

1 ST Seeteufelschwanz von der Gräte lösen und von allen Sehnen befreien.  
Aus dem Seeteufelfilet vier gleichgroße Medaillons schneiden.

### **Schritt 2:**

4 SCH Bauchspeck mit  
Salbeiblättern belegen und die Medaillons darin einwickeln.

### **Schritt 3:**

etwas Meersalz  
Schwarzem Pfeffer.  
etwas Öl

Würzen mit  
und  
Anschließend in  
anbraten und für ca. 50 min. bei 200 °C im  
Backofen fertig garen.

Dazu gebratene Zucchini und Gnocchi.

### **Der Profitipp von Claus Alboth:**

Damit der Geschmack des Seeteufelfilets gut erhalten bleibt, das Filet nur in Sonnenblumenöl anbraten, den Fisch am Pfannenrand ziehen lassen und erst ganz zum Schluss ein Stückchen Butter mit etwas Olivenöl dazugeben.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:  
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN