

# ZUTATEN

400g Filet vom Steinbutt  
400g Lachsfilet  
Pak Choi  
Paprika rot  
Frühlingszwiebeln  
Sprossen  
Erdnüsse  
Toast  
Parmesan

8 Scheiben Bacon  
Olivenöl, Rapsöl  
Butter  
Basilikum  
Rosmarin  
Zitronenthymian  
Limette  
Ei

Sahne

## „Ein Gruß aus dem Atlantik“ (für 2 Personen)

Steinbuttfilet in Speckmantel | Lachstatar | Spinatpesto | Salat | Arme Ritter

1. Erdnüsse anrösten, mit Parmesan, Olivenöl, Spinat zu Pesto verarbeiten
2. Paprika schälen, die Hälfte in kleine Würfel schneiden, Lachs und einen Teil der Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden, alles vermengen und mit Limette und Salz/Pfeffer abschmecken, kalt stellen
3. Steinbutt mit Salz/Pfeffer würzen, den Steinbutt portionsweise mit einer Scheibe Bacon einwickeln, die Rollen bei mittlerer Hitze in Rapsöl anbraten, Kräuter und Butter je nach Geschmack zugeben
4. Toast kreisförmig ausstechen, Ei mit etwas Sahne aufschlagen, Toast darin wälzen, dann in der Pfanne mit den Fischrollen ausbraten
5. Pesto in der Mitte des Tellers als Spiegel anrichten, darum alles andere anrichten
6. Pak Choi (in Streifen schneiden), Paprika, Lauchzwiebeln, Spinat, Sprossen zu einem Salat vermengen u. auf dem Teller anrichten.
7. Fisch und arme Ritter aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen, die Fischrolle neben den Salat anrichten
8. Das Lachstatar gegenüber dem Salat auftragen
9. Zwischen den Salat und das Lachstatar die armen Ritter legen

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG SEHEN SIE AUCH IM VIDEO.



MO 19.30 UHR  
DI 23.00 UHR  
MI 21.30 UHR  
FR 23.00 UHR  
SA 16.30 UHR