

SALTIMBOCCA VON DER LACHSFORELLE # SAFRAN TAGLIATELLE # SESAM # KÜRBIS

FÜR 4 PORTIONEN:

PROSCIUTTO	8 SCHEIBEN
LACHSFORELLE	4 STK À 90G
SALBEI	8 BLÄTTER
SAFRAN	0,5 G
TAGLIATELLE	200G
SESAM SCHWARZ	1 ESSLÖFFEL
BUTTER	100G
ÖL	50ML
KÜRBIS	300 G

DEN FISCH PORTIONIEREN SÄUBERN, SÄUERN, SALZEN MIT SALBEI UND SCHINKEN BELEGEN UND SCHARF ANBRATEN.

DEN SAFRAN MIT BUTTER UND WEIßWEIN KÖCHELN LASSEN, DANACH DIE GEKOCHTEN, HEIßEN TAGLIATELLE IN DEM SUD ANSCHWENKEN UND ABSCHMECKEN.

DEN KÜRBIS IM OFEN MIT 200 GRAD SCHMOREN FÜR CA 10 MIN.

ZUM SCHLUSS ALLES SCHÖN ANRICHTEN UND MIT SESAM UND FRISCHEN KRÄUTERN GARNIEREN.

