Saltimbocca vom Thunfisch

Für 2 Personen

300 g Thunfisch-Filet
1Schalotte oder Frühlingszwiebeln
Zitronensaft
Pfeffer, frisch gemahlen
6 Salbeiblätter, frisch
6 Basilikumblätter, frisch
6 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
75 ml Weißwein
Salz
Cayenne, nach Bedarf

Backofen auf 80° C vorheizen.

Fischfilet in sechs daumengroße Stücke teilen. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Kräuterblätter waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Zitronensaft säuern und leicht pfeffern. Mit je einem Salbei- und einem Basilikumblatt belegen und in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. Butter mit Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Saltimbocca-Päckchen unter Wenden bei mittlerer Hitze braten, dann herausnehmen und im Backofen warm stellen. Schalottenwürfel in der Pfanne glasig andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und evtl. Cayennepfeffer abschmecken. Saltimbocca aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Dazu passt bei Hauptspeise: Blattspinat.