



# Rotbarschnitzelchen auf Saltimbocca Art mit Ratatouille

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit italienischer Note, herzhaft,

## Zutaten

- Für das Rotbarsch - Saltimbocca:
- 700 g - 800 g Rotbarschfilet, küchenfertig
- (Geht auch mit Seelachs)
- 4 - 6 Scheiben roher Schinken oder Frühstücksspeck, zugeschnitten
- 8 frische Salbbeiblätter
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Ratatouille:
- 2 - 3 mittelgroße rote Zwiebeln in Spalten
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 200 g Zucchini, grob gewürfelt
- 200 g Auberginen, grob gewürfelt
- 1 kleiner roter Gemüsepaprika
- 1 kleiner, grüner roter Gemüsepaprika
- 1 kleiner gelber Gemüsepaprika
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 2 El Tomatenketchup
- 1 Spritzer Balsamico
- 2 El gutes Olivenöl
- Etwas gehackten Thymian und Petersilie
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Das Ratatouille:

## **Schritt3**

Zunächst die Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, vierteln, die Kerne entfernen und in 2 cm große Stücke / Blättchen schneiden.

## **Schritt4**

Der Ansatz:

## **Schritt5**

Die Zwiebelspalten mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Nach Garpunk, zunächst die Auberginen und den Gemüsepaprika dazu geben. 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze angehen lassen, dann folgen die Zucchini für weitere 4 - 5 min.

## **Schritt6**

Mit Salz, Pfeffer oder gemahlenem Chili würzen und etwas guten Tomatenketchup und Balsamico unter rühren.

## **Schritt7**

"bissfest" halten, nicht verkochen lassen, nachschmecken und die gehackten Kräuter dazu geben.

## **Schritt8**

Die Rotbarschschnitzelchen:

## **Schritt9**

Zunächst den Fisch unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen. In 12 gleich große Schnitzelchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

## **Schritt10**

Jeweils 1 - 2 Salbeiblättchen darüber geben und in dem zugeschnittenen Schinken umwickeln, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

## **Schritt11**

In heißem Olivenöl von jeder Seite ca. 3 min. goldbraun braten.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt13**

Direkt aus der Pfanne auf dem Ratatouille anrichten, dazu schmeckt mir ein italienischer Risotto oder ein bunter Gemüsereis.

**Rezeptart:** Fischgerichte **Tags:** mediterran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotbarschschnitzelchen-auf-saltimbocca-art-mit-ratatouille/>