

Seeteufel-Medaillons mit Serrano-Schninken

Für 4 Personen:

400 g Seeteufel-Filet (2 Stück)

8 Scheiben Serrano-Schinken

1 Bund frischer Rosmarin

6 EL spanisches Olivenöl

Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben Serrano-Schinken leicht überlappend nebeneinander legen, ein Seeteufel-Filet darauf legen und fest einwickeln. Vorgang mit den anderen Schinkenscheiben und dem anderen Filet wiederholen. Die beiden Seeteufel-Schinken-Rollen in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden und auf Holzspieße stecken. Kleine Rosmarinzwige zwischen die Medaillons klemmen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spieße hinein geben und auf halber Flamme ca. 3 Min. von jeder Seite braten. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Dazu passen Pellkartoffeln und Spargel.

(Entnommen aus einer Broschüre des Consorcio des Jamón Serrano Español; weitere Rezepte unter: www.derbesteserrano.de)

Wir hatten hierzu peruanischen Spargel mit Butter und Salat. Wirklich ganz besonders lecker!!!