

# Seeteufel

mit Bärlauch, Parmaschinken und Kartoffelsalat



Zutaten:

## Pesto

125g Olivenöl  
80g Spinat  
50g Parmesan  
8 Bärlauchblätter  
Salz und Zitronensaft

## Kartoffelsalat

500g Kartoffeln  
150g Feldsalat,  
Blätter gezupft  
100ml Olivenöl  
1 EL Senf  
1 EL Honig  
20ml weißer Balsamico

800g Filet vom Seeteufel  
8 Scheiben Parmaschinken  
4 Bärlauchblätter

Für das Pesto Spinat, Parmesan, Olivenöl, Bärlauchblätter pürieren. Anschließend etwas Zitronensaft und Salz hinzugeben.

Seeteufelfilets waschen und trocken tupfen. Mit Parmaschinken und Bärlauch einwickeln. Von allen Seiten kurz und kräftig anbraten und im Backofen für 5 Minuten backen, anschließend 2 Minuten ruhen lassen.

Gekochte Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln mit etwas lauwarmem Wasser, Olivenöl, Senf, Honig, weißem Balsamico, Feldsalat, Pesto vermengen und ziehen lassen.

Seeteufelfilets mit Kartoffelsalat anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier  
Küchenprofi seit 1970

Gerd Kastenmeier

Kastenmeiers

Kastentier