Saltimbocca vom Kabeljau auf Erbsenpüree

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten **Ergibt:** 2 Portionen

Zutatenliste:

300 g Kabeljau	100 g junge Erbsen
2 Scheib. Parmaschinken	2 EL Sahne
3 Blätter Salbei	Butter
4 Kirschtomaten	Sonnenblumenöl
1 Schalotte	Pfeffer, Salz
1 Knoblauchzehe	Saft von einer Zitrone

Zubereitung:

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Fisch in vier mundgerechte Stücke portionieren und mit der Hautseite in die Pfanne geben. Mit wenig Salz, etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Parallel dazu den Knoblauch fein schneiden und in einem Topf etwas Öl erhitzen. Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Die Erbsen hinzugeben und mit dem restlichen Zitronensaft und der Sahne ablöschen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

In der zwischen Zeit die Schalotte in Streifen schneiden und die Kirschtomaten halbieren.

Den Fisch aus der Pfanne entnehmen. Jedes Stück mit einem Salbeiblat belegen und mit einer längs halbierten Scheibe des Parmaschinkens umwickeln. Die Schalotte in Streifen schneiden und diese mit den halbierten Kirschtomaten bei kleiner Flamme in die Pfanne geben.

Den Fisch in ein Blech geben und im Backofen ca. 6 Minuten zu ende garen. In der Zwischenzeit zu den Erbsen ca. 1 EL Butter hinzugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Die Teller mit Erbsenpüree, Schalotten und Tomaten anrichten und den Kabeljau darauf geben.