

Rezeptidee

Schellfisch mit Schinken, Chicorée und Püree

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten | Zubereitung: 40 Minuten



Zutaten

- 4 Schellfischfilets EPIC SELECT
- 4 Scheiben Serrano-Schinken oder Prosciutto
- 1 kg Kartoffeln
- Milch
- Butter
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss
- 8 Stümpfe Chicorée

Zubereitung

Wickeln Sie den Schinken um die Schellfischfilets. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Legen Sie die Filets bis zum Backen im Kühlschrank.

Die Kartoffeln in reichlich gesalzen Wasser kochen. Das Kochwasser abgießen und mit etwas Milch, Butter, Pfeffer, Salz und Muskatnuss pürieren. Im Wasserbad warm halten.

Die Chicorée-Stümpfe in 2 Teile schneiden und in etwas Öl und Butter anbraten, bis sie weich sind.

Die Schellfischfilets für 12 Minuten in den Ofen schieben.

Aus dem Ofen nehmen und mit dem Püree und dem Chicorée servieren!



MSC Schellfisch Edelfilets
Artikelcode = MSC FHADL130

130-180 G/St
Beutel 800 G, 12 Beutels pro Karton