

Seeteufel-Medaillons mit Olivenpaste im Serrano-Schinken-Mantel



Zutaten für sechs Stück:

6 kleinere, flache Seeteufel-Medaillons zu je ca. 20 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle

8 spanische schwarze Oliven (entkernt)

1/2 EL Olivenöl

3 Scheiben sehr dünn geschnittener Serrano-Schinken

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker (optional)

1. Oliven entkernen (falls nicht schon ohne Kern) und im Blitzhacker oder mit einem Kochmesser fein hacken.

2. Schinkenscheiben quer halbieren. Olivenmus auf je eine halbe Scheibe Serrano-Schinken streichen.

3. Seeteufel-Medaillons waschen und trocknen, sauber parieren, leicht salzen und pfeffern.

4. In Olivenöl auf beiden Seiten bei milder Hitze in einer beschichteten Pfanne braten, bis die Medaillons steif geworden sind.

5. Je ein Medaillon in eine Schinkenscheibe wickeln. Als warme Tapas anrichten.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante, bei der anstelle der Olivenpaste Olivenstückchen mit "eingewickelt" wurden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, warme Häppchen, Fisch, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023