

# Saltimbocca von der Scholle mit Bohnensalat



## Zutaten

500 g grüne Bohnen  
Salz und Pfeffer  
2 EL Aceto balsamico  
4 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, nach Belieben  
mehr  
250 g Kirschtomaten  
250 g Mozzarella  
Basilikum  
Salz  
8 Fischfilets (Schollenfilets)  
8 Blätter Salbei, große  
8 Scheiben Parmaschinken  
Pfeffer

## Zubereitung

Zuerst für den Salat die Bohnen putzen, in kräftigem Salzwasser garen und abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken, bis sie nur noch lauwarm sind, und anschließend in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Öl marinieren. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken, die Tomaten halbieren und den Mozzarella würfeln. Alles mit den Bohnen vermengen. Nach Wunsch mit Basilikumblättchen garnieren.

Nun den fransigen Flossenbereich der Schollenfilets abschneiden, ggf. Grätenreste entfernen. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Je ein Salbeiblättchen und eine Schinkenscheibe darauflegen, mit Pfeffer würzen und zusammenklappen. Mit jeweils 1–2 Zahnstochern fixieren.

Die Fische auf Alufolie oder in einer Alu-Grillpfanne von jeder Seite etwa 5 Min. grillen und anschließend mit dem Bohnensalat servieren.