

GENUSS GANZ NAH - WEIHNACHTEN
Das perfekte Weihnachtsmenü für SWR1

Vorspeise

**Saltimbocca vom Karpfen mit Wildschinken
und Salbei dazu Feldsalat mit Granatapfel-
kernen und Kürbiskernöl**



Zutaten für 4 Personen:

Karpfen und Wildschinken	ca. 400 g Karpfenfilet Salz, Pfeffer, 1 Zitrone 4 Scheiben Wildschinken
Feldsalat	12 Blätter Salbei 200 g Feldsalat 1 Granatapfel 1 Zitrone Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

Küchenfertiges Karpfenfilet

salzen und nur auf der Hautseite ca. 5 min in einer Pfanne anbraten.

Schinken und Salbei ca. 1 Min mit braten und alles auf einen Teller legen.
Bei 70°C ca. 30 Min. im Ofen ziehen lassen.

In dieser Zeit **Feldsalat** im Kreis auf einem Teller anrichten,
Granatapfelkerne, Kürbiskerne, Zitronensaft und Kürbiskernöl darüber geben.

Den Karpfen mitten in den Feldsalat legen, den Schinken und den Salbei
abwechselnd auf den Karpfen legen und mit frischem Pfeffer bestreuen.

So schmeckt Weihnachten. Guten Appetit!

Täglich frisch und kreativ

Stübers Restaurant: regional, saisonal und Bio.

Täglich von 17.30 Uhr bis 21.15 Uhr geöffnet.

Samstag und Sonntag auch Mittags von 11.30Uhr bis 14.15 Uhr.

Dienstags geschlossen wegen Kochkursen.

