

# Kabeljau-Saltimbocca mit Reismudeln (Kritharaki)

## Zutaten für die Nudeln (für 3 Personen):

- 200 g griechische Reismudeln
- 2 Schalotten
- 100 ml Fischfond
- 200 ml Gemüsefond
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Dose Tomaten

Schalotten schälen, klein schneiden und in einem Topf mit zerlassener Butter glasig dünsten. Reismudeln (Kritharaki) darin anschwitzen, bis sie eine hellbraune Farbe haben. Fisch- sowie Gemüsefond dazugießen, Tomaten hinzufügen und alles im geschlossenen Topf 7-10 Minuten garen.

## Zutaten für den Fisch:

- 300 g Kabeljaufilet
- 6 Scheiben Schinkenspeck
- 6 Blätter Salbei
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Fischfilets waschen, trocken tupfen, portionieren und mit Pfeffer sowie Salz würzen. Salbei waschen und mit Schinken um den Fisch wickeln. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl 3-4 Minuten garen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.04.2022

Koch/Köchin: Meggie Strässer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)