

Unseren Verkaufswagen
finden Sie

Dienstags & donnerstags
Balthasar-Neumann-Platz
50321 Brühl
8:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Mittwochs
Rewe Istats
Kölner Ring 2
50374 Erftstadt
8:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Freitags
Edeka Klein
Bergeiststraße 20
50389 Wesseling
8:30 Uhr bis 15:00 Uhr



Fisch Feinkost Hemsch
Thomas Hemsch

NEUEHRENFELD

Landmannstr. 9a, 50825 Köln
Tel.: 0221-550 37 31

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 9:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 9:00 - 15:00 Uhr

SÜDSTADT

Severinstr. 68 - 70, 50678 Köln
Tel. 0221-31 16 46

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 8:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 8:30 - 15:00 Uhr

info@fisch-hemsch.koeln
www.fisch-hemsch.koeln

Rezeptidee



FISCH Involtini vom Seeteufel mit Parma-
Hemsch schinken, Salbei und Rucola

Zutaten für 4 Personen:

- * 4 Seeteufelmedaillons (à 100g, aus dem dicken Mittelstück, gehäutet)
- * 4 dünne Scheiben Parmaschinken
- * 16 Salbeiblätter
- * 800g kleine festkochende Kartoffeln
- * ein Bund Rucola
- * 40g getrocknete Tomaten in Öl
- * 2 EL Öl
- * 50 g Butter
- * Salz
- * weißer Pfeffer

1. Die Seeteufelmedaillons waagrecht hälftig aufschneiden. Die Stücke zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie beherrs flach klopfen, mit je einer Scheibe Parmaschinken und 2-3 Salbeiblättchen belegen, aufrollen und mit einer Küchennadel fixieren. Abgedeckt kühl stellen.
2. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15-20 Min. bissfest kochen. Rucola putzen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen.
3. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. 3 EL vom Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Tomatenstücke darin 3 Min. anbraten. Rucola zugeben, mit grobem Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Involtini mit Salz und Pfeffer würzen und insgesamt 5 Min. braten, dabei einmal wenden und aus der Pfanne nehmen.
5. In derselben Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die restlichen Salbeiblätter dazugeben und durchschwenken. Involtini vom Seeteufel mit Salbeibutter und Kartoffeln servieren.

Die passende Weinempfehlung zur kulinarischen Abrundung:
Scheurebe vom Weingut Uwe Claß, trocken, Jahrgang 2023

Guten Appetit!