

Saltimbocca alla Romana

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Saltimbocca

500 g Kalbsschnitzel
6 Scheiben roher Schinken (z.B. Parmaschinken)
4 Zweig(e) Salbei
2 Esslöffel Butter
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Holzspieße oder Zahnstocher
Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel

Bei diesem **Klassiker der römischen Küche** bilden Kalbsschnitzel, Salbei und Schinken ein perfektes **Geschmacks-Trio**, das nicht nur köstlich schmeckt sondern sich auch so einfach zubereiten lässt. Die Rede ist natürlich von **Saltimbocca**! Ach übrigens: Saltimbocca bedeutet wörtlich "Spring in den Mund". Also, deutlicher geht es nicht... Mund auf und buon appetito!

- 1 -

Kalbfleisch gut trocken tupfen und in 12 dünne Scheiben

schneiden. Diese einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flachklopfen. Kalbfleisch leicht pfeffern.

- 2 -

Schinkenscheiben halbieren und jeweils eine halbe Scheibe auf jedes Kalbsschnitzel legen. Salbei waschen und trocken schütteln, je 1 Blatt auf die Schinkenscheiben legen. Übrige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Salbei und Schinken mit den Spießchen am Fleisch feststecken.

- 3 -

Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Saltimbocca darin von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Leicht salzen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

- 4 -

Weißwein zum Bratensatz in die Pfanne gießen und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen. Dann Kalbsfond angießen und ein wenig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Zum Servieren Saltimbocca mit Sauce servieren und mit übrigen Salbeiblättern anrichten.