

Saltimbocca

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit: 25 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 8 dünne Kalbsschnitzel (insgesamt 500 g)
- 1 EL Mehl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 8 Salbeiblätter
- 8 Scheiben hauchdünn geschnittener Parmaschinken
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 125 ml Weißwein

Beschreibung:

1. Die Schnitzel zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz flach klopfen. Das Mehl mit Salz und Pfeffer mischen und die Schnitzel damit leicht bestäuben.
2. Die Salbeiblätter waschen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Auf jedes Schnitzel 1 Salbeiblatt und 1 Scheibe Schinken legen. Beides mit einem Holzspieß am Schnitzel feststecken.
3. Das Öl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten 2 – 3 Minuten braten. Dann mit Alufolie abgedeckt bei 50° C warm stellen. Mit Wein den Bratensatz ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Saltimbocca auf vorgewärmten Tellern anrichten. Am Besten passen dazu Spaghetti, über die die Sauce geträufelt wird. Dazu einen bunten Blattsalat servieren.

Notizen:

