



Saltimbocca alla Romana

Was brauchst du?

Pro Person brauchst du ein Kalbsschnitzel (rate mal, wer könnte das wohl haben?), zum Anbraten etwas Olivenöl und Butter, je eine Scheibe rohen Schinken, frischen Salbei, 2 cl Weißwein für die Sauce und ein kühles Glas Weißwein zum Trinken beim Kochen, Zitrone (als Saft für die Sauce und als Scheiben für die Garnierung), 1 cl Wasser, Salz und Pfeffer.

Wie geht's?

Die Kalbsschnitzel in Frischhaltefolie wickeln und mit einem Fleischklopfer sanft bearbeiten (nicht verprügeln) bis sie ungefähr fünf Millimeter dick sind. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe rohen Schinken und einige Salbeiblätter mit einem Zahnstocher feststecken. In einer großen Pfanne Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Die Schnitzel in die Pfanne legen und garen bis sie an der Unterseite gebräunt sind (Schinken und Salbei bleiben oben). Den Weißwein und ein paar Spritzer Zitronensaft in die Pfanne geben und mit einem Deckel abdecken und noch etwas bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen. Noch ein wenig Butter zusammen mit dem Wasser in die Pfanne geben und köcheln lassen bis eine glänzende Sauce entsteht. Zum Servieren die Sauce über die Saltimbocca träufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.

Als Beilage passen Bohnen oder angeknoblauchter Blattspinat und klassisch-italienisch Fettuccine oder Gnocchi.

Deine Blatzheims – bleib gesund
mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen
an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

Rezept 12/05.04.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL