

37 – Saltimbocca alla Romana

Hintergrund zum Rezept

Dieses Rezept findet man in vielen Kochbüchern und es fällt auf, dass es kaum variiert wird, sondern (fast) immer auf die gleiche Art und Weise „ganz klassisch“ zubereitet wird. Als Hauptgericht empfehle ich 4 Handteller große Schnitzelchen pro Person, als Vorspeise 1 – 2. Passende Beilage: Rosmarinkartoffeln und Salat.

Zutaten für 4 Personen

- 4 sehr dünn geschnittene Kalbschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Blätter frischen Salbei
- 3 + 2 EL Butter zum Braten und für die Sauce
- 50 ml Weißwein
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Schnitzel ggf. teilen, so dass etwa handtellergroße Stücke vorliegen. Mit Parmaschinken und Salbeiblatt belegen und feststecken mit einem Holz-Zahnstocher. Schnitzel in Butter etwa 2 min von beiden Seiten goldbraun braten dann herausnehmen. Die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen, 2 EL Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und die Sauce über die Schnitzelchen geben.



Oben:

Kleine Schnitzelchen, reichlich für 2 Personen, mit Parmaschinken und Salbeiblatt.

Oben rechts:

Warmhalten in einer Pfanne oder – noch besser – im Ofen.

Rechts:

Es ist angerichtet!

