



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Saltimbocca alla Romana

Zutaten:

8 St dünne Kalbsschnitzel (ca. 500 g)
100 g Butter
8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
(Parma oder San Daniele)
8 frische Salbeiblätter
4 EL Marsalawein oder Weißwein
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Kalbsschnitzel vorsichtig flachklopfen. In einer großen Pfanne Butter aufschäumen lassen. Salbeiblätter etwa 1 Minute darin schwenken, herausnehmen und beiseite legen. Schinkenscheiben in der Salbeibutter etwa 2 Minuten leicht anbraten und ebenfalls herausnehmen. Zum Salbei geben, warm stellen. Kalbsschnitzel in der Pfanne pro Seite etwa 2 Minuten braten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte die Kalbsschnitzel mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt anrichten und abgedeckt warm stellen. Den Bratenfond mit Marsalawein und 1 EL Wasser ablöschen, aufrühren und über die Saltimbocca gießen.

Sofort servieren.

Ein frisches Weißbrot und ein Salat der Saison ergänzen ideal.