

# Saltimbocca alla romana

Fleisch - Kalb

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kalbsschnitzel, dünn <sup>1</sup>	g	800	1200
Italienischer Schinken, Scheiben <sup>2</sup>	St.	8	12
Salz, weißer Pfeffer			
neutrales Öl	EL	2	3
Weißwein	ml	100	150
Butter, eisgekühlt	EL	2	3
Zahnstocher	St.	8	12
Salbeiblätter (groß)	St.	8	12
evtl. zusätzlich Jus für den Fond			

## ZUBEREITUNG:

1. Kalbsschnitzel leicht klopfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. Einseitig mit Schinken und einem Salbeiblatt belegen und alles zusammen mit einem Zahnstocher feststecken.
3. Mit dem Öl in der Pfanne von jeder Seite 1 Minute braten. Herausnehmen. Warmstellen.
4. Bratenfond mit Wein ablöschen (evtl. Jus zufügen). Etwas einkochen lassen. Kalte Butter neben dem Feuer einrühren. Wenn nötig nachwürzen.
5. Sauce über das Fleisch gießen und sofort servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Risotto, Kartoffelpüree oder gedämpftes Gemüse
- \* Chianti, Frascati

<sup>1</sup> Im Ergebnis 2 St. / Pers. à ca. 100 g

<sup>2</sup> wenn Scheiben groß sind, Stückzahl halbieren