

"SALTIMBOCCA" ALLA ROMANA ROMAN STYLE "SALTIMBOCCA"



Zutaten für 4 Personen

4 dünn geschnittene Kalbsschnitzel (Scaloppine)
4 Scheiben dünn geschnittenen Schinken
8 frische Salbeiblätter und noch einige mehr zum Garnieren
Etwas Mehl zum Panieren
2 Löffel extra-natives Olivenöl
2 Löffel Butter
50 ml trockenen Weißwein
50 ml Hühnerbrühe
Zitronenscheiben zum Servieren
Salz

Zubereitung

1. Richten Sie die Kalbsschnitzel nebeneinander auf einer Frischhaltefolie an und legen eine Scheiben Schinken auf jedes Kalbsschnitzel
2. Klopfen Sie das Schnitzel vorsichtig mit einem Nudelholz flach, bis jedes ca. 0,5 cm dünn ist und der Schinken am Kalbsschnitzel fest ist.

3. Legen Sie ein Salbeiblatt in die Mitte jedes Kalbsschnitzels. Stecken Sie einen Zahnstocher außen und innen in das Kalbsschnitzel, um den Schinken und das Salbeiblatt zu befestigen.
4. Geben Sie etwas Mehl in einen flachen Teller und würzen es mit einer Prise Salz; vermischen Sie das ganze mit einer Gabel. Wenden Sie das Kalbsschnitzel in dem Mehl, das überschüssige Mehl schütteln Sie ab.
5. Erhitzen Sie das Öl und 1 Esslöffel Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Legen Sie das Kalbsschnitzel in die Pfanne, zuerst mit der Schinken-Seite nach unten. Braten Sie es für 3 Minuten bis es knusprig ist und wenden Sie dann das Kalbsschnitzel und braten es auf der anderen Seite für 2 Minuten, bis es goldbraun ist.
6. Nehmen Sie das Saltimbocca aus der Pfanne, legen Sie das Saltimbocca auf einen großen Teller, entfernen Sie die Zahnstocher und halten es warm.
7. Geben Sie den Wein in die Pfanne und lassen ihn für eine Minute aufkochen.
8. Dazu geben Sie die Hühnerbrühe und der übrig gebliebene Löffel Butter, schwenken Sie es in der Pfanne.
9. Würzen Sie mit Salz nach (wenn nötig). Lassen Sie die Soße über das Saltimbocca fließen, garnieren Sie alles mit Salbeiblättern und Zitronenscheiben; servieren Sie es heiß.

Anmerkungen

"Saltimbocca" heißt spring in den Mund; was so viel heißt wie: Essen Sie es unbedingt heiß!