

Saltimbocca

Schritt 1.

Kalbsschnitzel portionieren. Etwas Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche geben und die Kalbsschnitzel darauflegen. Frischhaltefolie umklappen und die Schnitzel mit einem Fleischklopper plätten. Auf einen Teller geben und mit den übrigen Kalbsschnitzeln wiederholen.

Schritt 2.

Schnitzel salzen und Parmaschinken darauf verteilen. Jeweils ein Salbeiblatt auf ein Stück Kalbsschnitzel legen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt 3.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel hineingeben und ca. 1 – 2 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Mit den übrigen Kalbsschnitzeln wiederholen und beim letzten Durchgang Butter zugeben.

Schritt 4.

Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und Butter mit dem Bratensaft verrühren. Mit Weißwein ablöschen und gut verrühren.

Zahnstocher entfernen, Saltimbocca in die Pfanne geben und in der Soße kurz erwärmen. Saltimbocca servieren und mit Soße beträufeln. Guten Appetit!



Zutaten

500g Kalbsschnitzel
100g Prosciutto di Parma
12 Salbeiblätter
60g ungesalzene Butter
Weißwein
Salz
Olivenöl (zum Anbraten)