



## Lammleber-Saltimbocca (mit Risotto)

Saltimbocca, der Klassiker der römischen Küche wird mit zarten Kalbsschnitzeln zubereitet. Auch mit kleinen Schnitzeln von der Lammleber schmeckt das Gericht ausgezeichnet. Genau wie beim Original werden die Leberschnitzel mit frischen Salbeiblättern belegt und mit Rohschinken eingewickelt. Auch die Leber-Saltimbocca dürfen nur ganz kurz angebraten werden. Danach werden sie höchstens 2 Minuten im Portwein geschmort.

Die Lammleber stammt vom Engadiner Schaf, sie ist sogar feiner wie die Kalbsleber. Ich habe sie vom Züchter Urs Kägi geschenkt bekommen. Herzlichen Dank!

### Zutaten (1 Portion)

180g Lammleber  
4 grosse Salbeiblätter  
4 Scheiben Rohschinken  
4cl weisser Portwein  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Lammleber zu 1cm dicken Schnitzeln schneiden und auf die ausgebreiteten Rohschinkenscheiben legen. Salzen und Pfeffern. Salbeiblätter auf die Schnitzel legen, Rohschinken über die Schnitzel klappen und mit Zahnstochern befestigen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Saltimbocca zuerst auf der mit Salbei belegten Seite anbraten, nach 30 Sekunden wenden und weitere 30 Sekunden braten. Portwein dazu giessen, Pfanne vom Herd ziehen und 1 1/2 bis 2 Minuten ziehen lassen. Auf einem heissen Teller anrichten.



