



Saltimbocca alla romana mit Risotto und Kefen

Der Klassiker der römischen Küche ist schnell zubereitet. Kleine, dünne Kalbsschnitzel (Huft) werden mit Rohschinken umwickelt und mit Salbeiblättern belegt. Sie werden ganz kurz und scharf gebraten, 1 knappe Minute auf jeder Seite. Der Bratensatz wird mit einem guten Schuss Marsala aufgelöst und über die Schnitzel gegeben. Fertig!

Dazu passt ein Risotto wunderbar und ein feines Gemüse wie Kefen.

<i>Saltimbocca bedeutet im Römischen Dialekt soviel wie "Spring in den Mund".</i>

Zutaten (1 Portion)

- 4 kleine Kalbsschnitzel von der Huft
ca. 5-7mm dick
- 4 dünne Tranchen Rohschinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 Schuss Marsala
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter
- 4 Zahnstocher

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel ein halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Schnitzel salzen und pfeffern. Rohschinken auslegen, 1 Salbeiblatt darauflegen dann das Schnitzel darauflegen und mit dem Rohschinken umwickeln. Die Oberseite mit einem zweiten Salbeiblatt belegen. Schinken und Salbeiblatt mit einem Zahnstocher ans Schnitzel heften.

Bratbutter erhitzen und die Saltimbocca auf beiden Seiten ca. 45 Sekunden scharf anbraten. Auf warme Teller anrichten. Bratensatz mit einem Schuss Marsala auflösen,

ganz kurz kochen lassen und den Jus über die Schnitzel geben.



