

Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	3 Stängel Salbei	3 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die Nudeln:

2 Stängel Salbei	250 g Semola	1 Ei
Salz	80 ml Wasser	2 EL Butter

Für die Scaloppine:

600 g Kalbsoberschale	150 g Serranoschinken	50 g Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann die beiden Kürbishälften vierteln, so dass Kürbisschiffchen entstehen. Kürbisspalten in einen Schmortopf setzen.

Salbei und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbisspalten gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und den Kürbis ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen.

Für die Salbeinudeln den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Das Ei, Salbei und 1 Prise Salz zugeben, etwas Wasser angießen und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Wasser nehmen und den Teig sehr fest ankneten, dann nach und nach weiteres Wasser unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in 8 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben ca. 5 mm dünn plattieren. Die abgekühlten Kürbisspalten aus dem Topf heben, den entstandenen Schmorfond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Kürbisspalten mit jeweils einer Scheibe Schinken wickeln und auf ein Backblech setzen.

Den Backofen auf Oberhitze bzw. Grillfunktion stellen, die Kürbisspalten bei Oberhitze kurz erhitzen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Nudeln kurz darin warm schwenken.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe einlegen und die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Scaloppine, Nudeln und Kürbisspalten anrichten.

Rainer Klutsch am 04. August 2017