

Zitronen-Saltimbocca, Kresse-Spargel, neue Kartoffeln

Für 2 Personen

4 Scheiben Kalbsrücken	6 neue Kartoffeln	6 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
100 ml Geflügelfond	50 ml Schlagsahne	3 EL Olivenöl
2 Zweige Salbei	1 Beet Kresse	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln putzen, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und nicht zu weich kochen. Anschließend abgießen und halbieren. Den Spargel schälen, die Enden etwa zwei Zentimeter abschneiden und die Stangen in drei zentimeterlange Stücke schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Anschließend die Kartoffeln zugeben, weitere drei Minuten mit braten und mit Geflügelfond und der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Spargel gar ist. Die Zitrone in acht dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsrücken-scheiben waschen, trocken tupfen, mit je zwei Scheiben Zitrone und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Knoblauchzehen halbieren und ungeschält mit dem restlichen Salbei und der Butter zum Fleisch geben. Abschließend das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und unter den Spargel mischen. Die Saltimbocca und den Kresse-Spargel mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2010