

# Saltimbocca aus Kalb-Leber, Polenta, Zucchini-Streifen

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca :

400 g Kalbsleber	4 Sch. Parmaschinken	1 Schalotte
250 ml dunkler Kalbsjus	100 ml dunkler Portwein	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei
50 g kalte Butter	100 g Butter	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die cremige Polenta:

70 g Instant-Polenta	150 ml Hühnerfond	150 ml Milch
30 g Parmesan	2 EL Crème-fraîche	Salz, weißer Pfeffer

### Für die Zucchini-Streifen:

1 kleine Zucchini	1 Zehe Knoblauch	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Saltimbocca :

Kalbsleber kalt abbrausen, trocken tupfen und in vier Stücke teilen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Jedes Stück Kalbsleber mit einer Scheibe Parmaschinken und zwei Blättern Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 50 g Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca von der Kalbsleber auf der Schinken-Salbei-Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden und weitere zwei bis drei Minuten braten.

Mit Meersalz würzen und warm stellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, weitere 50 g Butter aufschäumen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Drei Salbeiblätter hinzufügen und Kalbsjus angießen.

Zehn Minuten einkochen lassen, dann Sauce durch ein Sieb geben, nochmals aufkochen lassen und anschließend mit 50 g kalter Butter binden. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

### Für die cremige Polenta:

Hühnerfond und Milch erhitzen, Polenta mit dem Schneebesen einrühren und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan fein reiben und mit Crème fraîche unter die Polenta rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

### Für die Zucchini-Streifen:

Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, Zucchini-Streifen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca von der Kalbsleber mit cremiger Polenta und Zucchini-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.

Bernhard Schicho am 23. Januar 2017