

Saltimbocca mit Linsen-Gemüse

Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel á 180 g	12 Scheiben durchw. Speck	250 g Alblinsen
2 Tomaten	6 getrocknete Tomaten	200 g Möhren
200 g Knollensellerie	1 Zwiebel	300 ml Rinderfond
3 EL Butter	6 Salbeiblätter	100 ml Olivenöl
300 ml Rotweinessig	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Möhren und den Sellerie schälen, die Zwiebeln abziehen und alles klein hacken. Drei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse und die Zwiebeln darin andünsten und mit Salz würzen. Die Linsen in ein Sieb geben und kalt abspülen. Anschließend zum Gemüse geben und eine Minute mitdünsten. Die Tomaten halbieren und dazugeben. Den Rinderfond und den Rotweinessig dazugeben, aufkochen lassen und offen bei milder Hitze 30 Minuten garen lassen. 300 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen, die getrockneten Tomaten darin drei Minuten garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Anschließend je zwei Speckscheiben nebeneinander legen und ein Schnitzel draufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer getrockneten Tomate und einem Salbeiblatt belegen. Anschließend das Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. Olivenöl in einer großen Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite drei Minuten braten. Die Linsen aus dem Topf nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Tomaten dazugeben. Anschließend die Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Saltimbocca auf einem Teller anrichten. Die Linsen dazugeben und servieren.

Hannelore Ille am 16. April 2012