

Saltimbocca mit Tagliatelle, tomatisierte Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 Scheiben Kalbschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	4 Blätter Salbei
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Tagliatelle:

7 Eier	300 g Weichweizenmehl	Salz
--------	-----------------------	------

Für die Salbei-Butter:

5 EL Weißwein	200 g Butter	100 g Tomatenmark
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Salbei

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne	70 g Parmesan
------------------	---------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig das Mehl und ein Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben. Mit einer Gabel verrühren, bis der Teig eine klebrige Konsistenz hat. Anschließend den Teig glatt und elastisch kneten und für zehn bis fünfzehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Kalbsschnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Kalbsschnitzel kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Nudelteig ausrollen und die Nudeln für drei Minuten kochen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den gemahlene Salbei hinzugeben. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen. Die Salbeibutter und das Tomatenmark unterrühren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und in der Sauce schwenken. Abschließend die Pinienkerne anrösten, den Parmesan reiben und auf die Nudeln geben. Das Saltimbocca mit der Tagliatelle und der tomatisierten Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 18. Februar 2015