

# Saltimbocca romana, Süßkartoffel-Stampf, Rosenkohl

**Für zwei Personen**

**Für Fleisch und Sauce:**

300 g Kalbsfilet	5 Scheiben Parmaschinken	6 Blätter Salbei
20 g kalte Butter	100 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein
3 TL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Süßkartoffelstampf:**

2 Süßkartoffeln	100 ml Sahne	80 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl	1 Knoblauchzehe	1 EL flüssiger Honig
1 EL Crema di Balsamico	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für Fleisch und Sauce:**

Den Backofen auf 270 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch in Scheiben portionieren, plattklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Medallions je ein Salbeiblatt legen und von beiden Seiten mit einer Scheibe Parmaschinken bedecken. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn dieser auf 1/3 reduziert ist den Kalbsfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Im Anschluss mit kalter Butter montieren.

**Für den Süßkartoffelstampf:**

Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und in gar Salzwasser kochen.

Wasser abgießen. Süßkartoffeln mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Rosenkohl und Knoblauch mit den anderen Zutaten vermengen, auf ein Backblech geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

Peter Hoebertz am 10. Dezember 2024