

Saltimbocca mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

8 dünne Kalbsschnitzel je 80g	Salz	Pfeffer
16 Blätter Salbei	8 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Pflanzenöl
2 Schalotten	1 Bund Basilikum	5 Tomaten
2 EL Olivenöl	1 Dose Pulpa-Tomaten	20 Kirschtomaten
Meersalz	16 Champignons	2 EL Butter
200 ml Kalbsfond	2 Limonen	300 g Taglierini
Blattpetersilie		

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salbei belegen und mit Parma-Schinken umwickeln. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°, Gas Stufe 3). Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Saltimbocca darin anbraten und im Ofen bei 180°C ca 3-4 min garen, dann warm stellen. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Blätter von zwei Stielen Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Tomaten klein würfeln, einen Esslöffel Tomatenwürfel bei Seite stellen. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotten und das Basilikum darin leicht andünsten. Die kleingeschnittenen Tomaten und eine halbe Dose Pulpa Tomaten dazu geben und alles eine halbe Stunde leicht köcheln lassen, sodass die Tomatenwürfel nicht all zu sehr verkocht sind. Die Kirschtomaten abziehen und mit einigen Basilikumblättern zu der Soße geben. Mit Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle vollenden. Die Champignons waschen und vierteln und in etwas Butter schön anschwitzen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Basilikum abschmecken. Den Kalbsfond leicht köcheln. Die Limonen schälen und filettieren und mit einem Esslöffel Tomatenwürfel zum Kalbsfond geben. Die Taglierini in einem Topf mit Salz al dente kochen und kurz in zerlassener Butter schwenken. Blattpetersilie Hacken. Nun auf die vorgewärmten Teller die Taglierini anrichten und mit der Kirschtomatensoße nappieren. Die Saltimboccas um die Nudeln legen, mit dem Limonen Kalbsfond übergießen und mit den Champignons und frischen Kräutern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Februar 2009