

Saltimbocca alla romana mit Gnocchi

Für 2 Personen

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 Eigelb	50 g Parmesan, frisch gerieben
3 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat	2 EL Olivenöl

Für die Saltimbocca:

300 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Parma-Schinken
1-2 Stängel Salbei	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
1 TL kalte Butter		

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den heißen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln im Topf hin und her bewegen, so dass sie gut ausdampfen. Die Kartoffeln möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort die Eigelbe unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan und so wenig Mehl wie möglich dazugeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind). Der Teig sollte ziemlich fest sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, in ca. 3 cm dicke Rollen drehen, diese in kurze Stücke schneiden und mit einer Gabel an einer Seite Rillen hinein drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser gar kochen, heraus nehmen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi kurz darin schwenken.

Für die Saltimbocca:

Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Fleischscheiben mit Parma-Schinken und 2-3 Salbeiblättern belegen. Die beiden übrigen Fleischscheiben jeweils darauf legen und die Fleischränder gut zusammendrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen (bei 80 Grad Ober-Unterhitze) warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein lösen, kurz aufkochen und unter Rühren die Butter unterarbeiten, bis eine sämige Sauce entsteht. Die gefüllten Schnitzel auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit den Gnocchi servieren.

Vincent Klink 16. Februar 2012