

Saltimbocca alla romana mit Parmesan-Sschaum, Polenta

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	2 Scheiben Parmaschinken	20 g Butter
Sonnenblumenöl	2 Blätter Salbei	Pfeffer

Für die Polenta:

50 g Polenta-Grieß	1 Schalotte	20 g Parmesan
100 ml Milch	50 g Butter	150 ml Gemüsefond
4 Zweige Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte	120 g Parmesan	100 ml Sahne
50 g kalte Butter	170 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
Sonnenblumenöl	Pfeffer	

Für die Tomaten:

6 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Chip:

50 g Parmesan

Für die Saltimbocca:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Pfeffer würzen und je ein Salbeiblatt drauflegen. Mit dem Parmaschinken umwickeln.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

Für die Polenta:

Schalotte abziehen und in Brunoise schneiden. In einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. Den Polenta-Grieß dazugeben und kurz mit anschwitzen. Milch und Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben, Thymian zupfen und Polenta mit beidem verfeinern.

Für den Parmesanschaum:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Fond auffüllen und 2 Minuten kräftig kochen lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und in einen Mixer geben. Die kalte Butter unter ständigem Mixen hinzugeben. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten:

Kirschtomaten in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch in der Schale zerdrücken und zusammen mit dem Thymian hinzugeben. Die Tomaten 10 Minuten im Ofen garen.

Für den Chip:

Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben und im Ofen schmelzen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Viktoria Fuchs am 18. Juli 2025