

Saltimbocca

Für 4 Portionen

| | | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 4 große Kalbsschnitzel | Salz und Pfeffer | 8-10 Sch. Parmaschinken |
| 1 kl. Bund frischen Salbei | 1 Knoblauchzehe | 4 EL Olivenöl |
| 2 EL kalte Butter | 100 ml trockener Weißwein | |

Die Kalbsschnitzel unter fließendem Wasser abwaschen. Anschließend trocken tupfen, halbieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Jedes der Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und jeweils ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher darauf befestigen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Ein paar Zweige Salbei und den Knoblauch hineinlegen.

Nun die Schnitzel etwa 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen, um die Röstaromen zu lösen.

Den Fond mit der Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Saltimbocce anrichten.

NN am 03. August 2025