

Saltimbocca alla Romana

Für 4 Personen:

4 x 150 g Kalbs-Eskalope 8 Salbeiblätter 8 Sch. Prosciutto
2 EL Butter Olivenöl 1 gute Marsala
1 Zitrone

Legen Sie die Kalbsskalope auf ein Hackbrett und lassen Sie ein wenig Platz dazwischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit den Fäusten oder einem Nudelholz herausschlagen, bis sie etwa 5 mm dick sind, und dann die Frischhaltefolie entsorgen.

Würzen Sie beide Seiten des abgeflachten Kalbs mit etwas schwarzem Pfeffer (Es ist kein Salz erforderlich, da das Prosciutto ziemlich salzig ist). Legen Sie 2 Salbeiblätter flach auf jedes Stück Kalbfleisch, legen Sie dann 2 Stück Prosciutto darauf, um das Fleisch zu bedecken, und falten Sie es über die Seiten, um es zu säubern.

Eine Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und 1 EL Butter und einen Schuss Öl hinzufügen. 2 Eskalope in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie es auf einen Teller und bedecken Sie es mit Folie, um es warm zu halten. Die anderen 2 Eskalope auf die gleiche Weise anbraten, dann auf den Teller nehmen, mit Folie abdecken und beiseite stellen.

Die Pfanne wieder auf die Hitze stellen, die restliche Butter und den Marsala dazugeben und 1 Minute köcheln lassen, bis sie eine schöne süße, glänzende Sauce haben.

Servieren Sie die Saltimbocca mit Nudeln, Polenta oder gekochten oder gebratenen Kartoffeln und schneiden Sie die Zitrone zum Auspressen in Spalten.

Jamie Oliver am 21. Juli 2024