



Saltimbocca romana



Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 20 Minuten

Menge: für 4 Personen

Beilage: getrüffeltes Püree, Grana-Buttererbsen, Gemüsespieße, Bandnudeln mit Basilikumpesto

Tipp: Das Fleisch kann auch gerollt (mit Zahnstocher fixieren oder mit Garn binden) zubereitet werden.



Zutaten:

- 4 Kalbsschnitzel
- 100g Butter
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Prosciutto di Parma (oder anderer Rohschinken)
- 20-30 Salbeiblätter
- Zahnstocher

Zubereitung:

1. Fleisch klopfen und sehr wenig salzen
2. Salbeiblätter auf das Fleisch legen
3. Prociutto auf Salbeiblätter legen und festdrücken (evtl. noch ein Salbeiblatt mit Zahnstocher am Schinken fixieren)
4. Butter erhitzen
5. 2-3 Minuten auf beiden Seiten braten, herausnehmen und warm halten (Backrohr bei 60 Grad Ober-Unterhitze)
6. Rückstand ablöschen und reduzieren
7. den Saft mit Butterflocken montieren
8. Genießen!



Fotoanleitung:

Fleisch klopfen und würzen.



anbraten



Salbeiblätter auf das Fleisch legen.



warm halten



Prociutto andrücken und weitere Blätter mit Zahnstocher fixieren.



servieren



Fleisch bei Seite stellen und Butter erhitzen.

