

Saltimbocca alla romana



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 12 Kalbsschnitzel**
à ca. 60 - 70 g
zB falsches Filet
- 12 Tranchen Rohschinken**
(doppelte Grösse wie Kalbsschnitzel)
- 12 Salbeiblätter**
Salz
Pfeffer
Olivenöl
- 1 dl Marsala**
- 1 dl gebundene Bratensauce**
ev. Zahnstoche

Vorbereiten

- a Kalbsschnitzel mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
- b Auf die eine Seite des Schnitzel ein Salbeiblatt legen.
- c Schnitzel mit Rohschinkenranche umwickeln und gut anpressen.
(Ev. mit Zahnstocker fixieren)
(je nach Belieben kann auf beiden Seiten ein Salbeiblatt gelegt werden, oder Salbeiblatt auf Rohschinken legen, dann ist zwingen ein Zahnstocker erforderlich)

Zubereiten

- d In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Schnitzel portionenweise auf beiden Seiten ca. 1 Min. braten.
- e Saltimbocca in die Wärmeschublade oder Backofen warm stellen.
- f Bratensatz mit 1 dl Marsala auflösen und fast einkochen lassen.
- g 1 dl gebundene Bratensauce begeben und aufkochen.
- h Sauce abschmecken mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- i Die Zahnstoche entfernen und auf die vorgewärmten Teller zusammen mit der Beilage servieren und nach Belieben mit Sauce übergiessen.