



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA / KALBSRÜCKEN MIT SALBEI UND PARMA-SCHINKEN

ZUTATEN für 4 Personen

- 8 Scheib. Kalbsrücken (ca. 500 – 600 g)
- 20 Blätter Salbei
- 8 Scheib. Parma-Schinken
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- glattes Mehl (für Unterlage)
- 200 ml Gemüse-Fond
- 50 g Jus (je nach Geschmack!)
- 30 g Butter
- Olivenöl extra vergine

ZUBEREITUNG

- Kalbsrücken-Scheiben ganz leicht klopfen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Auf die Oberseite jeweils 2 Blätter Salbei und eine Scheibe Parma-Schinken legen.
- Pfanne mit Olivenöl erhitzen (mittlere Temperatur). Fleisch-Scheiben mit der Schinken-Seite nach unten zuerst anbraten für 1 Minute. Wenden und auch die 2. Seite 1 Minute anbraten.
- Mit Weißwein das angebratene Fleisch ablöschen und mit 1 Schöpfer Gemüse-Fond aufgießen. 1 Minute alles weiterköcheln lassen. Mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je nach Geschmack kann noch Jus (selbstgemacht!) dazugegeben werden.

SERVIEREN

Als Beilage empfehle ich Blattspinat mit Pinienkernen & Rosinen (...klassisch italienisch!) und/oder Rosmarin-Erdäpfel.

ANMERKUNGEN

Gutes Gelingen und **Buon Appetito!**