

Saltimbocca alla Romana



Zutaten

für 2 Personen

2 Kalbschnitzel à 150g
(geht auch mit Huhn)
2 Scheiben Prosciutto
Crudo
2 Salbeiblätter
80 g Butter
100 ml Weisswein
20 ml Olivenöl
20 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Und so wird's gemacht

Die Schnitzel auf ein Schneidebrett legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Fleischklopper klopfen, bis sie etwa 5 mm dick sind. Beide Seiten aller Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jedes Fleischstück eine Scheibe Prosciutto und dann 1 Salbeiblatt legen. Mit einem Zahnstocher den Salbei und den Prosciutto am Fleisch fixieren.

Eine grosse Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, 40 g Butter und etwas Öl hinzugeben.

Das Fleisch mit der ungarnierten Seite nach unten in die Pfanne legen und garen, bis sie an der Unterseite gebräunt sind. Den Weisswein in die Pfanne geben, ihn verdunsten lassen und dann die Pfanne mit einem Deckel abdecken, damit das Kalbfleisch vollständig garen kann. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf den Teller geben.

Den Rest der Butter zusammen mit dem Wasser in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis eine glänzende Sauce entsteht. Zum Servieren über das gegarte Fleisch träufeln.

Schmeckt gut mit Risotto