

Saltimbocca mit gedämpften Tomaten



Zutaten

für 2 Personen

Gratinform von ca. 30x40 cm

Zahnstocher

½ Knoblauchzehe, in Scheiben

½ EL brauner Balsamico-Essig

1 EL Bratcrème

wenig brauner Zucker

½ kg Cherrytomaten am Zweig

6 dünne Kalbsschnitzel, je ca. 40 g

6 Tranchen Rohschinken, evtl. halbiert

12 Salbeiblätter

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

Tomaten: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in die Gratinform geben, verrühren. Tomaten dazugeben, vorsichtig darin wenden.

Tomaten im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen, bis die Haut aufspringt.

Saltimbocca: Jedes Schnitzel mit je 1 Tranche Rohschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Mit Zahnstocher fixieren. In der heißen Bratbutter beidseitig insgesamt 2-3 Minuten braten, würzen.

Saltimbocca und Tomaten anrichten.