

Saltimbocca



pro Person ca 120 g sehr dünne Kalbsschnitzel aus der Nuss	<i>In 2 bis 3 Teile schneiden nur weißer Pfeffer, kein Salz</i>
1 Scheibe luftgetrockneter Schinken oder Schinkenspeck, dünn geschnitten	<i>Schinken und Salbei mit Zahnstocher feststecken. Salbei auf dem Schinken ist dekorativer, zwischen Schinken und Fleisch gibt er seinen Geschmack intensiver an das Fleisch ab.</i>
1 Salbeiblatt	
Olivenöl, Butter	<i>Erst die Schinkenseite, dann die andere <u>kurz</u> anbraten. Warm stellen '(Backofen 70°)</i>
Zusätzliche Salbeiblätter	<i>Im Bratensatz anrösten und in der Sauce belassen.</i>
Weißwein	<i>Bratensatz mit Weißwein ablöschen, etwas Brühe und Sahne zugeben.</i>
Brühe Gemüse/Huhn	<i>mit Salz und Pfeffer abschmecken.</i>
Sahne	
Schmale Bandnudeln (Tagliatelle o.ä.) ca 60 g pro Person	<i>Al dente kochen. In der Bratpfanne mit der Soße vermischen. Abschmecken.</i>
<u>oder:</u> Grenaille Kartoffeln	<i>Mit der Schale kochen, in Olivenöl mit Rosmarinzweigen rösten Saltimboccas obenauf legen und servieren. Mit Sauce anrichten.</i>

7 Pers. ca 930 g Fleisch ergaben etwa 26 Teile, 4 übrig
500 g Pasta ausreichend, einiges übrig

Guten Appetit!