

4 Pax

Saltimbocca alla romana

Zutaten

8 Stk.	Kalbsschnitzel
80 g	Butter
8	Salbeiblätter
8 Blatt	Prosciutto (oder Serano Schinken)
50 ml	Marsala (ital. Süßwein)
20 g	Butter

Weiteres:

Salz
Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

1. Die Kalbsschnitzel zwischen Plastikfolie flachklopfen. Salzen und Pfeffern.
2. Auf jedes Schnitzel ein Blatt Prosciutto und ein Salbeiblatt legen und mit Zahnstocher befestigen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin auf jeder Seite langsam braten. Saltimbocca auf vorgewärmten Tellern anrichten.
4. Den Bratenfond rasch mit Marsala und etwas Wasser oder Bouillon loskochen, mit 20 g Butter montieren und mit einem feinen Sieb über Saltimbocca gießen.

Hinweis

- Saltimbocca werden teilweise auch als kleine Röllchen verarbeitet.
- Als Beilage wird klassisch eine gebratene Polenta oder Risotto und Blattsalat serviert.