Saltimbocca alla Romana

88

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Beim Kauf der Schnitzel darauf achten, dass sie sich in gleichmäßige Stücke zerschneiden lassen.

Zutaten: (4 Portionen)

8 sehr dünn geschnittene Kalbsschnitzel à ca. 80 g (auf der Maschine geschnitten),

8 dünne Scheiben Parmaschinken,
frisch gemahlener Pfeffer,
1 Bund Salbei,
40 g Butter,
5 E81. Marsalawein (oder Weißwein),
Salz.

Rezept: Jedes Kalbsschnitzel und jede Schinkenscheibe in etwa drei Stücke schneiden. Die Fleischstücke leicht mit Pfeffer würzen und mit je einem Schinkenscheibchen und einem Salbeiblatt belegen. Mit kleinen Holzspießchen feststecken.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Fleischscheiben portionsweise von jeder Seite etwa zwei Minuten braten und herausnehmen. Das Fett abgießen. Marsalawein zum Bratensatz geben und etwas einkochen. Mit Salz abschmecken. Die Soße durch ein Sieb gießen und über die Saltimbocca verteilen

(pro Portion ca. 470 Kalorien).

Fertig in 120 Minuten.

Dazu: Weißbrot oder Nudeln