

Typ: Fleisch

Quelle: Klaus Roth, Chem. Unserer Z. 2025, 59(6), 318.

Bemerkungen: Da die Biochemie des Salbeis mit den Wagner-Meerwein-Unilagerungen einen chemischen Höhepunkt erreicht, scheint der Begriff Saltimbocca alla Wagner-Meerwein naheliegend und angemessen.

Zutaten 200-250 g Hähnchenbrustfilets
7-9 Salbeiblätter (frisch oder getrocknet)
5-6 dünne Scheiben mageren Schinkenspeck
50 g Butterschmalz, wenig Butter
100 mL kräftiger Weißwein
100 mL flüssige Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer,
Parmesan oder Pecorino

Rezept: SALBEIWEIN

Etwa zwei Stunden vor Kochbeginn werden zwei Salbeiblätter in ein Glasgefäß gegeben und mit 100 ml kräftigem Weißwein übergossen. Mit einem Teelöffel werden die Blattoberflächen mehrmals ausgedrückt, um die Köpfchen der Öldrüsen zu öffnen.

FLEISCHRÖLLCHEN

1. Die abgewaschenen und abgetrockneten Brustfilets werden leicht gesalzen und gepfeffert Sie werden so in 5-6 Stücke geschnitten, dass ein Einfalten je eines Salbeiblatts möglich ist (1). Mit dem Salbeiblatt wird ein Butterflöckchen mit eingelegt (2), mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickelt und mit einem Zahnstocher fixiert (3).

2. Die Fleischröllchen werden in einer Pfanne in Butterschmalz leicht angebraten (4,5) und anschließend aus der Pfanne genommen und warm gestellt. Der Bratensatz (6) wird mit 100 ml Salbeiwein abgelöscht (7) und nach Zugabe von 100 mL Sahne mit dem Schneebesen kräftig gerührt. Die Soße wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, und die Fleischröllchen werden nach Entfernen der Zahnstocher in die Sauce zurückgegeben (8). Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut und einige Minuten bei geschlossenem Pfannendeckel geköchelt bis der Käse geschmolzen ist (9). Die Saltimbocca und Fettuccine werden auf dem auf dem Teller angerichtet und mit Sauce übergossen (10). Dazu wird ein kräftiger Weißwein und geschnittenes Weißbrot gereicht.

Angestoßen werden sollte auf das Wohl aller Anwesenden, auf *Salvia officinalis* Ad auf die Wagner-Meerwein-Umlagerung.