Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfleisch, würziger Schinken, aromatischer Salbei. Saltimbocca ist ein traditionelles italienisches Gericht und entspringt der römischen Küche. Der Fokus liegt auf hochwertigen Produkten und frischen Kräutern, die dich im Handumdrehen das perfekte Kalbschnitzel zaubern lassen. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann an die Pfannen, fertig, los!



Saltimbocca alla romana | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 2 Kalbschnitzel | 8 Blatt Salbei | 2 Scheiben Parmaschinken | 50 Gramm Butter | 100 Milliliter trockener Weißwein | Salz | Weißer Pfeffer | 8 Zahnstocher



Saltimbocca alla romana | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Kalbschnitzel halbieren, platt klopfen und von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. 2. Parmaschinken halbieren und auf die Kalbsschnitzel legen. 3. Salbei auf den Schnitzeln drapieren und sowohl den Salbei als auch den Schinken mit Hilfe der Zahnstocher fixieren. 4. Butter in einer Pfanne auslassen. 5. Schnitzel mit der Salbei-Seite nach unten in die Pfanne legen und scharf anbraten, dann wenden. 6. Wenn das Schnitzel auch auf der Rückseite Farbe genommen hat, mit Wein ablöschen. 7. Kurz weiterbraten, bis der Alkohol verdampft ist, dann die Schnitzel anrichten und mit dem Butter-Wein-Sud beträufeln.

Dazu passen hervorragend: Gnocchi alla romana! Jetzt noch mehr italienische Gerichte, weitere Rezepte mit Kalbfleisch und andere Fleischgerichte.

Nährwerte/Portion: 426Kalorien | 26,4 Gramm Fett | 3,5 Gramm Kohlenhydrate | 38,3 Gramm Eiweiß