

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

| Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken |

GESAMTZEIT	<i>30 Minuten</i>	ARBEITZEIT	<i>30 Minuten</i>	REGION	<i>Italien</i>
		PASSENDER DRINK	<i>Italienischer Weißwein</i>		
		SAISON	<i>Ganzjährig</i>		
		ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN			
- 8	<i>kleine Kalbsschnitzel (ca. 600 g)</i>	-	<i>Meersalz</i>		
- 4 Scheiben	<i>luftgetrockneter Schinken z.B. Parmaschinken</i>	-	<i>Pfeffer, frisch gemahlen</i> <i>Zusatz</i> <i>Zahnstocher</i>		
- 8	<i>Salbeiblätter</i>				
- 100 ml	<i>Weißwein</i>				
<p>ter harmonieren perfekt mit dem Schinken und sorgen dafür, dass der Gaumen ein ganz besonderes Erlebnis verspürt. Damit das Gericht auch nicht zu trocken wird, kippt man einfach noch ordentlich Weißwein drüber. Alkohol ist ja immer toll, lernt man ja schließlich schon als Kleinkind :D</p> <p>Nein Spaß. Aber schmecken tut es auf jeden Fall. Übrigens, falls du Kalbsschnitzel nicht magst, dir sie zu teuer sind oder was auch immer für Probleme auftreten können. Das Gericht funktioniert auch mit Fisch und anderen Fleischarten. Ist dann halt nicht mehr ganz das Original ;).</p> <p>Achja und noch was: Schön ist auch die Zubereitung: Die ist nämlich gar nicht so schwer und schnell geht's auch noch. Na wenn das keine gute Ausgangslage ist, dann kann ich dir auch nicht mehr helfen. Lass es zu, lass es in deinen und/oder in den Mund deiner Freunde, Bekannte, Dates, Familie, Menschen, oder was auch immer springen! Saltimbocca alla romana wird es noch lange durch deinen Kopf hallen.</p>					
<p>„Salz im Bock, spring mir in den Mund“ - Hä? Ich gebs zu, der erste Teil hat nichts mit dem Gericht zu tun. Aber Saltimbocca heißt übersetzt wirklich „Spring mir in den Mund“. Und das tut dieser italienische Klassiker auch, wenn man sich diese herrliche Kombination aus Fleisch, Salbei und Schinken anschaut. Ein Traum! Da läuft mir doch glatt der Wein... ähh das Wasser im Mund zusammen. Also spring mir endlich in den Mund!</p> <p>Der Ursprung dieses Originalgericht liegt, welch Überraschung - in Italien. In Rom um genau zu sein. Und da muss man unsere italienischen Freunde auch einfach mal loben. Die frischen Salbeiblät-</p>					

8 Salbeiblätter - 8 kleine Kalbsschnitzel ca. 600 g

STEP 1

Salbeiblätter waschen und trocknen. Die Sehnen und das Fett aus den Kalbsschnitzeln entfernen. Die Schnitzel mit einem Fleischklopfer (alternativ mit einem schweren Topf) flach klopfen.

4 Scheiben luftgetrockneter Schinken z.B. Parmaschinken - 8 Salbeiblätter - Zahnstocher

STEP 2

Die Schinkenscheiben halbieren. Jeweils eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher auf jedem einzelnen Schnitzel fixieren.

50 g Butter - 100 ml Weißwein - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen

STEP 3

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Kalbsschnitzel von beiden Seiten kurz und scharf anbraten (maximal 1-2 Minuten pro Seite.). Dabei darauf achten, dass sie nicht zu trocken werden. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Mit Meersalz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen und sofort servieren.

