

Rezept Saltimbocca alla romana

Zutaten:

8 dünne Kalbsschnitzel
8 große Salbeiblätter
8 Scheiben Parmaschinken
je 1 EL Butter und Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
125 ml trockener Weißwein
125 ml Kalbsfond
2 EL sehr kalte Butter

Zubereitung:

Die Schnitzel abspülen, trockentupfen und mit dem Handballen flach klopfen. Salbei abbrausen, trockentupfen. Je 1 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt auf die Schnitzel legen und mit einem Zahnstocher festbinden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schnitzel zuerst mit der belegten Seite kurz anbraten. Wenden und in ca. 4 Minuten fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend warm halten. Den Bratensatz mit Weißwein loskochen, den Kalbsfond hinzugeben und einkochen lassen.

Die sehr kalte Butter in Flöckchen in die heiße Soße rühren. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel auf einem Teller anrichten,

mit der Soße und eventuell einem italienischem Weißbrot (Ciabatta) servieren.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)