

Saltimbocca mit Kartoffel- Steckrübengemüse

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

Die sehr dünn geschnittenen Schnitzel waschen, trocknen und von Häutchen befreien. Mit dem Handballen gleichmäßig flachdrücken. Danach die Salbeiblätter waschen und trockenschütteln. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und darauf ein Salbeiblatt legen. Beides mit einem Holzspießchen feststecken.

Nun die Schnitzel in heißem Öl (oder Butter) braten (auf jeder Seite etwa 3 Minuten). Dabei die nicht besteckte Seite mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Hälfte vom Weißwein über die Schnitzel träufeln, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den restlichen Weißwein in die Pfanne gießen und damit den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Das gelingt am besten mit einem Schneebesen. Ein wenig Butter zugeben schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Schnitzel auf Teller geben mit der Sauce begießen.

Die Steckrüben und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, salzen und mit Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Die Zwiebel würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen. Die Thymianblätter abzupfen und mit den Oliven zum Gemüse geben. Die Temperatur herunterstellen und ca. 15 Minuten garen.

Einkaufsliste

12 Kalbsschnitzel á 80g
12 Salbeiblätter
12 Sch. Parmaschinken
7 EL Öl
75 ml Weißwein
5 EL Butter
Salz, Pfeffer

Gemüse
300 g Steckrüben
300 g Kartoffeln
100 g schwarze Oliven
50 ml Weißwein
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
Thymian
Salz, Pfeffer