

Saltimbocca alla romana

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 kleine Kalbsschnitzel
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 8 Blätter Salbei
- 100 ml Portwein- oder Marsala
- 100 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Die Kalbsschnitzel gegebenenfalls noch etwas plattieren. Dafür die breite Seite eines Küchenmessers auf das Fleisch legen und mit etwas Druck zur Seite ziehen. Die Schinkenscheiben halbieren und auf die Schnitzel legen. Darauf jeweils 1 Salbeiblatt setzen. Beides mit einem Holz- oder Edelstahlspieß auf den Schnitzeln fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei hoher Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Dabei salzen und pfeffern. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen. Brühe hinzufügen. Die Soße einmal aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel auf Teller geben und mit etwas Soße begießen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 16.05.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen