

Saltimbocca auf Tomaten-Bett mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Putenfilets	4 Scheiben Parma-Schinken	400 g mehligk. Kartoffeln
10 Cocktailtomaten	500 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Zucchini	1 Zitrone	1 Zweig Salbei
5 Zweige Thymian	5 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
150 g Butter	125 ml Marsala (Rotwein)	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Für das Saltimbocca das Putenfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parma-Schinken und je zwei Salbeiblätter bespicken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend im Ofen weiter garen. Eine Zwiebel abziehen, klein hacken und in den Bratresten der Filets anbraten. Cocktailtomaten vierteln, die Zucchini würfeln und zu den Zwiebeln geben. Mit Marsala und passierten Tomaten aufgießen und mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Saltimbocca dazugeben und im Backofen fertig garen. Oregano, Thymian und Rosmarin kleinhacken und in Butter dünsten. Die Kartoffeln waschen und in Ecken schneiden. In einer Schüssel mit etwas Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 200 Grad im Ofen fertig backen. Fünf Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind die Thymian-Oregano-Rosmarin-Mischung darüber geben. Auf einem Teller das Saltimbocca auf den Tomaten anrichten und die Kartoffeln dazu drapieren.

Sara Bonetti am 25. Oktober 2012