

# Saltimbocca von der Pute mit Polenta und Zuckerschoten

**Für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca:**

2 Putenschnitzel à 150 g	2 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer	100 g Butter	250 ml trockenen Weißwein
2 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	Öl

**Für die Polenta:**

300 ml Milch	300 ml Wasser	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	70 g Polenta	2 EL Olivenöl
50 g Parmesan	Salz und Pfeffer	

**Für die Zuckerschoten:**

1 Hand voll Zuckerschoten	2 EL Butter
---------------------------	-------------

**Für das Saltimbocca:**

Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Salbei belegen, mit Parmaschinken ummanteln und in Mehl wenden. In einer Pfanne in Öl anbraten.

Zitrone halbieren und auspressen.

Abschließend den Sud mit Wein und Zitronensaft ablöschen und mit Butter zu einer Sauce binden.

**Für die Polenta:**

Knoblauch abziehen. Milch mit Wasser, Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren mit einem Kochlöffel 20 Minuten weiter quellen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.

Parmesan reiben. Olivenöl und Parmesan kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreut servieren.

**Für die Zuckerschoten:**

Zuckerschoten in einer Pfanne in Butter braten bis sie bissfest sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 23. August 2018