

Saltimbocca mit Salbei-Spaghetti

Für 2 Personen

4 Scheiben Kalbsfleisch, a 80 g	4 Scheiben Parma-Schinken	150 g Spaghetti
8 Blätter Salbei	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl	40 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Scheibe Fleisch ein Salbeiblatt und eine Scheibe Parma-Schinken legen und diese mit den Holzzahnstochern feststecken. Die restlichen Salbeiblätter klein hacken. Die Nudeln abgießen, zwei Esslöffel Olivenöl und den Salbei untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Gramm Butter unter die Nudeln mischen und diese dann zugedeckt warm halten. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Dann die Schnitzel mit der Schinkenseite nach unten in dem restlichen Olivenöl goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel wenden und eine halbe Knoblauchzehe sowie den Thymian und den Rosmarin hinzufügen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit der restlichen Butter glasieren und die Schnitzel weitere zwei Minuten braten. Die Schnitzel auf einem Teller zusammen mit den Salbeispaghetti anrichten.

Brigitte Enders am 08. Oktober 2009