

Saltimbocca mit Spaghetti und gebratenem Spargel

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 50 g	100 g Spaghetti	200 g Spargel, grün
4 Scheiben Parma-Schinken	1 Schote Vanille	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer	4 Salbeiblätter	25 ml Balsamico, alt
125 ml Weißwein, trocken	50 ml Masala	4 EL Butter, kalt
Olivener Öl	Puderzucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen und das Ganze mit Holzspießen befestigen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Saltimbocca hineingeben und auf der Fleischseite drei Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern, herausnehmen und im Ofen warm halten. Den Bratsatz mit dem Weißwein und dem Masala ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Die übrige Butter hinzufügen. Anschließend die Saltimbocca wieder zurück in die Pfanne geben. Den Spargel an den Enden schälen und dann in Olivenöl braten. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Mark hinzufügen. Den Knoblauch abziehen, halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Eine Scheibe Ingwer schälen und abschließend ebenfalls dem Spargel hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Balsamico und Puderzucker abschmecken und ziehen lassen. Die Spaghetti abgießen und zusammen mit den Saltimbocca, der Soße und dem gebratenen Spargel anrichten.

Gina Hartmann am 16. November 2009