

Saltimbocca mit grünem Spargel und Salbei-Kartoffeln

Für 2 Personen

250 g Kalbschnitzel	10 kleine Frühkartoffeln	
7 Stangen grüner Spargel	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Butter	2 Bund Salbei	1 Bund Liebstöckl
100 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond	Butter
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in stark gesalzenem Wasser etwa sieben Minuten kochen. Die Salbeiblätter und die Liebstöcklblätter abzupfen. Acht Salbeiblätter beiseitelegen und den restlichen Salbei und die Liebstöcklblätter je fein hacken. Den Spargel von den unteren Enden befreien. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Einen Topf mit 150 Milliliter Wasser aufsetzen und den Saft einer halben Zitrone, die Butter, 20 Milliliter Weißwein, den Liebstöckl, einen Teelöffel Salz und einen halben Teelöffel Zucker dazu geben. Den Spargel darin kurz blanchieren und anschließend abgießen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Parma-Schinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern fixieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel mit der belegten Seite nach unten etwa zwei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend wenden und von der anderen Seite etwa eine Minute anbraten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen und reduzieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die gekochten Kartoffeln halbieren und in der Butter schwenken bis sie goldbraun sind. Anschließend den Salbei dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Spargel darin kurz schwenken. Die Saltimbocca aus dem Backofen nehmen. Das Saltimbocca mit dem grünen Spargel, den Salbeikartoffeln und dem Bratensud auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Lenhard am 22. Juli 2010