

Saltimbocca a la Romana mit Fettuccine

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	2 Scheiben Parma-Schinken	120 g Fettuccine
5 Kirschtomaten	1 unbehandelte Zitrone	100 g Mehl
4 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
75 g Parmesan	1 Zweig Salbei	0,5 Bund Basilikum
1 Prise Zucker	Olivenöl	Kräutersalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Salbeiblätter abzupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen und beides mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitze bemehlen, anschließend salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin langsam anbraten. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Schnitzel mit dem Weißwein, dem Gemüsefond und dem Zitronensaft ablöschen, andünsten und anschließend herausnehmen. Die Bratensoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über das Fleisch geben. Den Basilikum abzupfen und kleinhacken. Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten mit dem Basilikum und etwas Kräutersalz darin andünsten. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fettuccini darin bissfest garen. Abschließend den Parmesan reiben und über die Nudeln streuen. Die Saltimbocca a la Romana mit den Fettuccine auf Tellern anrichten und mit den Basilikumtomaten garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 16. August 2010