

# Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln-Würfel

## Für 2 Personen

500 g Kalbsfilet	500 g festkochende Kartoffeln	150 g Parma-Schinken
6 EL Butter	250 ml halbtrockener Weißwein	100 ml Sahne
1 Bund Salbei	2 Zweige Rosmarin	Butterschmalz
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Die Kalbsfilets mit einer Scheibe Parma-Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Drei Esslöffel Butter und drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfilets darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Zwei Esslöffel Butter und die Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Die Rosmarinzweige und ein Teelöffel Butter dazugeben und alles in der Pfanne schwenken. Die Saltimbocca mit den Rosmarin-Kartoffel-Würfeln und der Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 23. August 2010