

Uccelletti Scappati (Kalbfleisch-Spießchen) mit Polenta

Für 2 Personen

4 Kalbschnitzel a 120g	50 g Panchetta, in Scheiben	50 g gewürfelter Panchetta
50 g Polentagries	50 g geriebener Parmesan	1 Bund Salbeiblätter
Butaris	20 g Butter	5 EL Olivenöl
125 ml Wasser	Salz	Pfeffer
weißer Pfeffer		

Das Kalbfleisch mit dem Fleischklopfer in dünne Scheiben klopfen und in 6 mal 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Pancettascheiben ebenso auf die gleiche Größe zurechtschneiden. Das Kalbsschnitzel auf ein Brett legen, mit dem Pfeffer würzen, eine Scheibe Panchetta und ein halbes Salbeiblatt drauflegen. Das Fleischstück nun von der schmalen Seite aufrollen. Einen Panchettawürfel mit einem Salbeiblatt auf den Spieß stecken, dann 5 Kalbfleischröllchen aufspießen. Den Abschluss bilden Salbeiblätter und ein weiterer Panchettawürfel. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die Spieße portionsweise bei starker Hitze 12 Minuten braten. Für die Polenta das Wasser mit der Butter und etwas Salz zum Kochen bringen. Nach und nach den Polentagries dazugeben. Vom Herd nehmen und das Ganze 10 Minuten quellen lassen. Nun die Polenta gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan abschmecken. Die Uccelletti Scappati zusammen mit der Polenta auf einem Teller anrichten und servieren.

Manuela Burdack am 15. Februar 2011