

Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree, Zucchini-Gemüse

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	1 Knoblauchzehe
300 g Kartoffeln, mehlig	0,5 Zucchini	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone	50 g Butter	50 g Pinienkerne
1 Muskatnuss	90 ml heiße Milch	4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und im Salzwasser garen. Den Salbei waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, halbieren und plattieren. Anschließend je ein Salbeiblatt und je eine Scheibe Schinken auf den plattierten Schnitzeln verteilen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenklappen. Anschließend mit einem Zahnstocher fixieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca je eine Minute pro Seite scharf darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und zusammen mit einem Teelöffel Butter zu den Saltimbocca in die Pfanne geben. Die Saltimbocca und den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie geben. Die restlichen Salbeiblätter in einem Teelöffel Butter anbraten und zu den Saltimbocca und dem Knoblauch in die Alufolie geben. Alles verschließen und im vorgeheizten Backofen warmhalten. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Milch, einem Esslöffel Butter und etwas Salz und Pfeffer stampfen Die Zitrone waschen und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft und einen Teelöffel Abrieb der Zitrone zusammen mit einer Prise Muskat ebenfalls zum Kartoffelpüree geben. Die Petersilie waschen, trocknen, klein schneiden und zum Verfeinern unter das Kartoffelpüree heben. Das Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zucchini waschen, schälen, klein schneiden und mit den Pinienkernen in der Pfanne anrösten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffelpüree und Zucchini-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit etwas Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Alla Klein am 12. Oktober 2011