

Saltimbocca mit Safran-Reis und Weißwein-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 2 dünne Kalbschnitzel à 100 g | 4 Scheiben dünner Parma-Schinken | 100 g Basmatireis |
| 2 Salbeiblätter | 750 ml trockener Weißwein | 1 Msp. Safran |
| 100 g Butter | 1 TL Mehl | Olivenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen, plattieren und mit je einer Scheibe Parma-Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin nur kurz auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und mit dem Mehl andicken. Den Reis in leichtem Salzwasser mit dem Safran in einem Topf bissfest garen. Anschließend mit etwas Butter verfeinern. Die Saltimbocca mit dem Safran-Reis auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsoße garnieren.

Massimo Cicilano am 12. Dezember 2011