

Saltimbocca mit jungem Spinat

Für 2 Personen

4 Kalbsfilets a 150 g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Scheiben dünner Emmentaler
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g junger Spinat
100 ml Kalbsfond	100 ml Geflügelfond	80 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	Butter	1 Bund Salbei
1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und plattieren. Anschließend mit je einer Scheibe Parma-Schinken, einer Scheibe Emmentaler und mit Salbeiblättern belegen. Die Kalbsfilets aufrollen, festbinden, gegebenenfalls mit Zahnstochern fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von jeder Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Den Thymianzweig und den Knoblauch in die Pfanne geben. Anschließend die Kalbsröllchen etwa 15 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Die Sahne, den Kalbsfond und den Weißwein in die Pfanne mit dem Bratensatz von den Kalbsröllchen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, aufkochen und reduzieren. Den Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Spinat in die Soße geben, schwenken und mit etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Spinat abtropfen lassen. Das Saltimbocca mit dem jungen Spinat auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Benedikt Börner am 27. Dezember 2011