

# Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Marsala-Soße

## Für zwei Personen

|                                |                           |                    |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| 4 dünne Kalbsschnitzel à 200 g | 4 Scheiben Parma-Schinken | 4 große Kartoffeln |
| 2 EL Butterschmalz             | 1 EL Butter               | 2 EL Marsala       |
| 4 Blätter Salbei               | Bratkartoffelgewürz       | Salz               |
| schwarzer Pfeffer              |                           |                    |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser etwa zehn Minuten kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel je eine Scheibe Parma-Schinken und je ein Salbeiblatt legen und mit Zahnstochern fixieren. Die Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelscheiben knusprig braten. Abschließend salzen und mit dem Bratkartoffelgewürz abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel auf jeder Seite etwa drei Minuten braten. Anschließend herausnehmen und im Backofen warmstellen. Den Bratensatz mit dem Marsalawein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Bandnudeln abgießen, mit dem Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Jürgen Kobusch am 29. Februar 2012