

## Saltimbocca mit Rotwein-Graupen

### Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel, à 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	100 g Perlgraupen, grob
50 g Parmesankäse	1 Karotte	1 Tomate
1 Schalotte	50 g Steinpilze	8 große Salbeiblätter
1/4 Bund Thymian	100 ml Rinderfond	50 ml Rotwein
20 g Butter	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Anschließend mit einem Plattier-Eisen flach klopfen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Kalbstücke mit Pfeffer auf der Oberseite würzen. Den Schinken in die passende Form schneiden und auf die Kalbstücke legen. Die Salbeiblätter von dem Stängel entfernen und jedes Stück Fleisch mit einem Salbeiblatt belegen und feststecken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Graupen und die getrockneten Steinpilze dazugeben. Die Tomate vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Karotte schälen, ebenfalls klein schneiden. Beides mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Nach zehn Minuten die frischen Pilze waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Pilze in die Pfanne geben. Den Parmesan reiben und zugeben. Den Thymian zupfen und mit einem Esslöffel Butter ebenfalls zu den Graupen geben. Einen Esslöffel Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, ein Salbeiblatt mit in die heiße Pfanne geben. Die Saltimbocca auf der Schinken-Salbei-Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Anschließend wenden und auf der Fleischseite kurz anbraten. Die Saltimbocca mit den Rotweingraupen auf einem Teller anrichten und servieren.

Gabriele Hart am 12. September 2012