

Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet, à 200 g	3 festk. Kartoffeln	6 Scheiben Parma-Schinken
200 g Prinzessbohnen	1 Bund glatte Petersilie	0,25 Bund Salbei
1 EL Bohnenkraut	50 g Butter	250 ml Kalbsfond
Butter, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mithilfe eines Turningslicers zu Nestern formen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend zwischen Klarsichtfolie legen, etwas Olivenöl darüber träufeln und plattieren. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit zwei Blättern Salbei belegen. Den Schinken obenauf geben und feststecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben. Den Bratensud mit dem Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Den restlichen Salbei zugeben und mit einem Stück kalter Butter binden. Die Fritteuse erhitzen und die Kartoffelnester darin ausbacken. Anschließend abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Prinzessbohnen von den harten Enden befreien und halbieren. In Salzwasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, das Bohnenkraut hineingeben und die Bohnen darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln mit dem Saltimbocca, den Bohnen und der Sauce auf Tellern anrichten. Die Petersilie über das Ganze geben und servieren.

Karl Jobst am 20. März 2013