

Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Walnuss-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, á 60 g	2 Scheiben Rohschinken	300 g mehliges Kartoffeln
2 kleine Salbeiblätter	50 g Walnüsse	50 g Butter
2 EL Mehl	150 ml Milch	100 ml Kalbsfond
30 ml Weißwein	2 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, kurz waschen, in Würfel schneiden und in der Milch weich kochen lassen. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattierisen platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Salbeiblättern sowie dem Rohschinken belegen. Die Fleischseite leicht mit dem Mehl bestreuen und in einer heißen Pfanne in wenig Olivenöl zuerst auf der Schinkenseite, dann auf der Fleischseite langsam braten. Anschließend etwas Butter zum Fleisch geben. Das Fleisch nach kurzer Zeit aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Bratrückstände in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und den Fond zugeben. Die Sauce etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Butter einrühren, salzen und mit etwas Muskatnuss würzen. Die Walnüsse hacken, in einer Pfanne rösten und anschließend unter das Kartoffelpüree mischen. Das Saltimbocca aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 16. Mai 2013