

## Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree

### Für zwei Personen

2 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	500 g mehligk. Kartoffeln
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone	1 Bund Petersilie
6 Blätter Salbei	100 g Butter	150 ml Milch
2 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Zunächst die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Die Salbeiblätter waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Schnitzel ebenso waschen, trocken tupfen, halbieren und mit etwas Öl bestreichen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und mit dem Fleischklopfer dünn plattieren. Auf jedes Stück Fleisch eine halbe Scheibe Parma-Schinken legen und mit je einem Salbeiblatt belegen. Anschließend die Schnitzel zusammenklappen und mit den Holzstäbchen fixieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, jedoch beachten, dass der Parma-Schinken bereits sehr salzig ist. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel scharf von jeder Seite eine Minute anbraten. Dafür den Knoblauch abziehen, mit dem Handballen andrücken und mit garen. 50 Gramm der Butter hinzugeben und aufschäumen, das Fleisch zwei Minuten weiterbraten und mit der Butter übergießen. Im Anschluss die Schnitzel in Alufolie wickeln. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die weichen Kartoffeln abgießen und zerdrücken. Währenddessen die Milch erhitzen und anschließend mit der übrigen Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Zwei Esslöffel Zitronensaft und etwas Zitronenschale zusammen mit der Petersilie ebenfalls unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, die restlichen Salbeiblätter in der verbliebenen Butter braten und salzen. Die Schnitzel zusammen mit dem Püree auf dem Teller anrichten und mit den Salbeiblättern garnieren.

Sahmer Boustani am 19. August 2013