

# Saltimbocca alla romana mit Zitronen-Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn, à 200g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 große Kartoffeln, mehlig
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt	200 ml Milch
10-15 Salbeiblätter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Butterschmalz, Butter	Meersalz, Pfeffer	

Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattireisen flach klopfen, etwas salzen und pfeffern. Je ein bis zwei Scheiben Schinken und ein großes Salbeiblatt auf der Oberseite des Schnitzels mit einem Zahnstocher feststecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen, in der Pfanne zerdrücken und mitbraten. Kurz bevor die Schnitzel fertig sind, den Knoblauch entfernen, die restlichen Salbeiblätter dazugeben, kurz mitbraten und salzen. Die Kartoffeln pressen und in eine Schüssel geben. Milch und Butter hinzufügen und durchmischen. Die Zitronenschale reiben und die Zitrone auspressen. Etwa zwei Esslöffel Schale und vier Esslöffel Saft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend Petersilie hacken und unterheben. Das Schnitzel mit dem Püree anrichten und servieren.

Monique Rasch am 05. März 2014