

Saltimbocca mit Blattspinat

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 2 dünne Kalbsschnitzel à 120 g | 2 Scheiben Parma-Schinken | 250 g frischer Blattspinat |
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 1 unbehandelte Zitrone |
| 1 Knolle Ingwer | 4 Blätter Salbei | 50 g kalte Butter |
| Mehl | 100 ml trockener Weißwein | 1 Muskatnuss |
| 1 Prise Zucker | Olivenöl, Salz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, unter Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen flach klopfen. Anschließend die Schnitzel und den Parma-Schinken halbieren. Die Kalbsschnitzel pfeffern und den Parma-Schinken und je ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher befestigen. Danach die Kalbsschnitzel mehlieren und das überschüssige Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbschnitzel darin von jeder Seite knapp eine Minute bei starker Hitze braten. Anschließend herausnehmen, salzen, pfeffern und im Backofen warmhalten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Den Ingwer von der Schale befreien und fein reiben. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Einen Esslöffel Öl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, den Knoblauch und den Ingwer kurz darin anschwitzen. Anschließend den Spinat dazugeben, unter Schwenken etwa zwei Minuten braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Den Spinat herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Weißwein lösen und aufkochen lassen. Anschließend die restliche Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas Zitronensaft zu der Sauce geben. Die Saltimbocca mit dem Blattspinat auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 20. März 2014