

Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

4 Kalbsfilets, à 150g 4 Scheiben Parma-Schinken Butter für die Pfanne

4 Salbeiblätter Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

3 Kartoffeln, groß Öl, getr. Rosmarin

Für die Weißweinsauce:

2 EL Butter 125 ml Weißwein

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln ungeschält kochen, bis sie bissfest sind. Anschließend pellen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Schließlich mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin abschmecken. Für die Kalbsschnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig flach klopfen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parma-Schinken und einem Blatt Salbei bestücken und mit Zahnstochern fest stecken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch beidseitig darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce das Bratenfett mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und anschließend die restliche Butter in dem Sud unterrühren. Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren.

Barbara Klein am 22. September 2014