

# Saltimbocca-Röllchen, Rosmarin-Polenta, Tomaten-Spiegel

Für zwei Personen

## Für die Saltimbocca-Röllchen:

4 Kalbsschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	3 Zehen Knoblauch
100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Salbeiblätter	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

## Für die Rosmarinpolenta:

300 g Polentagrieß	80 g Parmesan	3 Zehen Knoblauch
150 g Butter	350 ml Sahne	300 ml Milch (3,8 %)
500 ml Gemüfefond	1 Muskatnuss	1 Bund Rosmarin
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

## Für die geräucherten Tomaten:

8 Kirschtomaten mit Stiel	1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

## Für den Tomatenspiegel:

1 Dose Tomaten, haut- und kernlos	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
20 g getrockneter Oregano	100 g Puderzucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Saltimbocca-Röllchen das Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Salbeiblätter abzupfen. Mit dem Kalbsschnitzel und dem Parmaschinken zu Röllchen formen und diese mit Zahnstochern durchstechen. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Röllchen darin mit den Knoblauchzehen anbraten. Anschließend die Butter mit in die Pfanne geben.

Für die Rosmarin-Polenta den Gemüfefond, die Sahne und die Milch einen Topf geben und aufkochen. Einen Zweig Rosmarin zerhacken. Mit der Butter, einem Rosmarin-Zweig und den Knoblauch-Zehen erneut aufkochen. Anschließend den Knoblauch und den Rosmarinzweig herausnehmen und den Polentagrieß unterrühren. Ein wenig Muskatnuss und den Parmesan reiben. Den Parmesan in die Polenta unterrühren und mit dem geriebenen Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die geräucherten Tomaten den Rosmarin und die Salbeiblätter in eine Aluminiumkeksdose legen und diese mit Sägespänen und dem Basilikum füllen. Die Alufolie passend zuschneiden und darauf legen. Mit einem Messer den Deckel der Dose sechs Mal durchstechen. Anschließend die Kirschtomaten salzen und pfeffern und mit Olivenöl einreiben. Die Tomaten auf die Alufolie legen, den Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze zehn Minuten auf dem Herd erhitzen.

Für den Tomatenspiegel die Zwiebel abziehen und zerkleinern. Den Zucker in einen Topf geben und mit der dazugegebenen Zwiebel und dem Knoblauch unter ständigem Rühren karamellisieren und anschwitzen. Anschließend mit den Dosentomaten ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen.

Die Saltimbocca-Röllchen mit Rosmarinpolenta und den geräucherten Tomaten über dem Tomatenspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 08. Juni 2015