

Saltimbocca mit Sellerie-Püree und Duxelles

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 dünne Kalbschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
150 ml Marsala	Mehl	Olivenöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Selleriepüree:

1 Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g Butter
150 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 Zitrone
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Duxelles:

100 g weiße Champignons	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	20 g gewürfelter Speck	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Garnitur:

2 Scheiben Südtiroler Markenspeck

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Sellerie und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Selleriewürfel darin anschwitzen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze weich garen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Die Südtiroler Schinkenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 15 Minuten im Ofen knusprig backen.

Die Schnitzel vorsichtig so dünn wie möglich plattieren, mehlieren, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen und mit Parmaschinken belegen. Die Schnitzel jeweils einmal quer halbieren, auf jede Hälfte ein Salbeiblatt legen und Fleisch, Schinken und Salbei mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter zerlassen und die Schnitzel auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten. Anschließend noch einige Sekunden auf der Schinken-Salbei-Seite anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Marsala in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss noch ein Stück eiskalte Butter unterrühren. Die Schnitzel abschließend noch einmal kurz in der Pfanne schwenken.

Für die Duxelles die Pilze putzen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett kräftig anbraten, die Pilze, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Das Saltimbocca mit Selleriepüree und Duxelles mit dem Südtiroler Schinken garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 20. August 2015