

# Saltimbocca alla romana, Weißwein-Soße, Crostini, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml trockener Weißwein	50 g kalte Butter	4 Blätter Salbei
Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Crostini:

4 Scheiben ital. Landbrot	3 Strauchtomaten	1 Zehe Knoblauch
2 EL Crema di Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

### Für das bunte Gemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini
1 Speisezwiebel	6 Cocktailtomaten	100 g Zuckerschoten
3 Zweige Rosmarin	Rapsöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Saltimbocca alla romana Fleisch waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft schaumig rühren. Salbeiblätter waschen, fein schneiden und unter die Butter rühren. Salbeibutter auf dem Fleisch verteilen und je zwei Scheiben Schinken darauf legen. Fleisch bei 150 Grad auf mittlerer Schiene acht bis zehn Minuten garen.

Für die Weißwein-Sauce Bratensatz mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Crostini Tomaten waschen, trocken reiben und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden. Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Crema di Balsamico darüber geben. Für zwei Minuten bei 150 Grad im Ofen backen.

Für das Gemüse Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Rapsöl glasig anschwitzen. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln.

Tomaten waschen und halbieren. Zuckerschoten waschen und klein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl erhitzen, Rosmarin hinzugeben, Gemüse darin anbraten und am Ende der Garzeit mit den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca alla romana mit Weißwein-Sauce, Crostini und buntem Gemüse anrichten und heiß servieren.

Thomas Wüst am 04. Mai 2016