

Saltimbocca mit Zucchini-Paprika-Gemüse in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 kleine Kalbsschnitzel, à 60 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Zweig Salbei
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

1 Zwiebel	1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3 EL Marsala	400 g stückige Dosentomaten
2 EL Aprikosenkonfitüre		

Für das Gemüse:

1 Zucchini	1 Paprika	2 EL Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Ofen auf 50 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Salbei waschen und trocken schütteln und Blätter abzupfen. Schinkenscheiben quer halbieren. Die Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Jeweils mit Schinken und 2 Blättern Salbei belegen zusammenklappen und mit Spieß feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Salbeiblätter in die Pfanne geben und kurz anbraten, herausnehmen und im Ofen warm halten.

Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Dosentomaten in einem Topf erhitzen Thymian – und Rosmarinblätter hinzufügen. Zwiebel abziehen, klein hacken und hineingeben. Mit Marsala und Konfitüre abschmecken und köcheln lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in Mehl wenden und scharf anbraten. Hitze reduzieren und 1 bis 2 Minuten garen lassen.

Zucchini und Paprika putzen und in grobe Würfel schneiden. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Zucchini- und Paprikawürfel mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die mehlierten Gemüsewürfel in der Pfanne anbraten. Gut durchschwenken und ca. 3 bis 4 Minuten garen.

Zucchini und Paprika in die Tomatensauce geben und ziehen lassen.

Saltimbocca alla romana mit Zucchini-Paprika-Gemüse in Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Schweizer am 23. Juni 2016