

Saltimbocca alla romana mit Äpfeln und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Äpfel (Topaz)	4 Kalbsschnitzel à 90 g	4 Scheiben Parmaschinken
1 Bund Salbei	2 EL Mehl	100 ml Marsala
4 EL Butter	3 EL Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

3 festk. Kartoffeln	1 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsebrühe
Rapsöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur: 2 EL schwarze Pfefferkörner

Für die Saltimbocca:

Die Äpfel waschen, trocken tupfen, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Apfelscheiben 1 Minute auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie legen. Fleisch mit einem Fleischplattierer etwa 0,5 cm dünn klopfen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern und eine Seite mit Mehl bestäuben. Schnitzel wenden und jeweils mit 4 Salbeiblättern und 2 Apfelscheiben belegen. Fleisch mit 1 Scheibe Schinken auflegen. Vorsichtig andrücken.

In der Pfanne, die für die Äpfel verwendet wurde, 2 EL Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca dazu geben und 1 Minute scharf anbraten. Vorsichtig wenden, den restlichen Salbei dazu geben und etwa 1 Minute weiterbraten. Alles aus der Pfanne nehmen, Pfanne auf der Hitze lassen, mit dem Marsala ablöschen.

Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomatenmark hinzugeben. Kurz anbraten lassen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Kartoffeln bissfest garen. Mit Brühe ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Pfefferkörner in einem Mörser mahlen.

Das Saltimbocca mit Salbei und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und mit Salz und grobem gemörsertem Pfeffer bestreuen. Mit Marsala-Sauce beträufeln und servieren.

Ursula Gaisa am 21. Juni 2017