

Saltimbocca alla romana. weiße Bohnen, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

300 g Kalbsfilet	6 Scheiben Parmaschinken	50 ml Marsala
150 ml Kalbsfond	2 Zweige Salbei	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten	2 getr. Öl-Tomaten
3 EL Gemüsefond	1 Zitrone	1 TL Zucker
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die weißen Bohnen:

500 g kleine weiße Bohnen	3 Knoblauchzehen	3 Tomaten
2 Zweige Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Saltimbocca:

Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs Medaillons schneiden. Eventuell mit dem Fleischklopfer dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzapfen. Die Kalbs-Medaillons jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Unterseite leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfilet-Scheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Marsala und Fond ablöschen und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten und getrockneten Tomaten darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen.

Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben, stampfen und mit den zuvor angeschwitzten Schalotten und Tomaten verrühren. Stampf mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die weißen Bohnen:

Bohnen abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, ca. 2 Minuten warten und dann die die Haut abziehen. Tomaten vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch mit dem Salbei in etwas Olivenöl anschwitzen, die Bohnen und die Tomaten hinzufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saltimbocca alla romana mit weißen Bohnen und mediterranem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Ela Feldenz am 29. Januar 2018