

# Saltimbocca alla romana mit Marsala-Soße und Polenta

**Für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca:**

4 Scheiben Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parmaschinken	40 g kalte Butter
125 ml Marsala	150 ml Kalbsfond	2 Zweige Salbei
Mehl	1 EL heller Balsamicoessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Polenta:**

80 g Polenta	100 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	60 g Parmesan	250 ml Sahne
30 g Butter	400 ml Geflügelfond	1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

**Für das Saltimbocca:**

Den Ofen auf Warmhalten stellen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell mit dem Fleischklopfer dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Kalbsschnitzel jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Nach Bedarf 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, Essig und Fond ablöschen und einkochen lassen. Mit der kalten Butter binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.

**Für die Polenta:**

Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Butter leicht andünsten, mit Sahne und Fond aufgießen, Kräuter und Lorbeerblatt zugeben, dann salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, Polenta zugeben und rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Nach ca. 3 Minuten den Herd abschalten und die Masse 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und den Spinat grob hacken. Unter die fertige Polenta den Parmesan und den Spinat rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saltimbocca alla romana mit Marsala-Sauce und Parmesan-Spinat-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Sierk am 03. April 2018