

Saltimbocca mit Weißwein-Soße und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel à 100 g 40 g Parmaschinken Butter

2 Salbei Blätter 3 EL Weißwein

Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein 1 TL Senf 50 g Butter

1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 1 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin 1 EL geräuchertes Paprikapulver Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel flach klopfen. Mit Salbei und Parmaschinken belegen und mit einem Spieß fixieren.

Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Schnitzel darin scharf anbraten, wahlweise von beiden Seiten. Mit Weißwein ablöschen und gar ziehen. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Weißweinsauce:

In der Pfanne, in der die Schnitzel lagen, den Weißwein gießen und kurz reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und einer Prise Zucker würzen.

Die Sauce in einen Topf umfüllen. Nach und nach Butter dazu geben und die Sauce mit einem Stabmixer aufmontieren.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen und abtupfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln klein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben und für ca. 20 Minuten garen. Anschließend für 5 Minuten bei 250 Grad unter dem Grill bräunen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018