

Saltimbocca, Kartoffel-Stampf, Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

250 g Kalbshende	6 Scheiben Parmaschinken	6 Salbeiblätter
250 ml Kalbsfond	250 ml Weißwein	50 g Mehl
2 EL Butter	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstampf:

300 g mehliges Kartoffeln	50 g Butter	125 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Karotten-Zucchini-Gemüse:

6 kleine Karotten	125 g Zuckerschoten	1 mittlere Zucchini
250 ml Gemüsefond	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Fleisch waschen, trockentupfen, plattieren und mehlieren. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch leicht salzen und pfeffern und auf jede Scheibe Salbei und Schinken platzieren. Mit Zahnstochern feststecken.

Öl in Pfanne erhitzen auf der Schinkenseite zwei Minuten braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz einkochen, mit Butter aufmontieren.

Für das Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Butter dazu geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Milch in Topf leicht erwärmen und zu Kartoffeln geben. Mit Kartoffelstampfer stampfen.

Für das Karotten-Zucchini-Gemüse:

Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und in dünne Streifen schneiden.

Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Zucchini in der Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschotenstreifen in Gemüsefond blanchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 04. Februar 2019