

Saltimbocca, Basilikum-Gnocchi, Cocktail-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Basilikum-Gnocchi:

125 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Basilikum	50 g Ricotta
50 g Mehl	1 Ei (Eigelb)	15 g Parmesan
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für das Saltimbocca:

4 dünne, zarte Kalbsschnitzel	à ca. 250 g	4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter	3 EL Butter	250 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten:

8 kleine Cocktailtomaten	1 EL Olivenöl	3 EL weißen Balsamico
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Basilikum-Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und mit dem Ricotta in einer Küchenmaschine fein Pürieren. Ei trennen. Kartoffel- Masse mit dem Ricotta, Mehl, Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt Parmesan unterrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Gnocchi Muster mit einer Gabeln hineindrücken.

Gnocchi in leicht kochendes Wasser geben. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Saltimbocca:

Kalbsschnitzel vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischklopfers flach klopfen. Auf jedem Schnitzel 1 Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen, mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.

In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Schnitzelchen hinzugeben und pro Seite 2-3 Minuten braten. Fleisch nur zart salzen und pfeffern, herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

Bratansatz mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen. Mit einem Schneebesen 1 EL Butter in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelchen nochmal kurz in die Pfanne legen.

Für die Tomaten:

In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen. Tomaten waschen und trockentupfen.

Auf mittlerer Temperatur schmoren mit Balsamico ablöschen, mit Honig karamellisieren lassen, salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 15. Juli 2019