

Saltimbocca alla romana mit Caponata, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

3 dünne Kalbsschnitzel	3 Sch. roher Schinken	6 Salbeiblätter
1 TL Butter	200 ml Weißwein	1 EL Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Caponata:

1 Aubergine	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Dose stückige Tomaten
2 EL Kapern	10 schwarze Oliven	50 ml dunkler Balsamico-Essig
2 EL flüssiger Honig	1 Bund Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	6 Rosmarinzwige	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Saltimbocca:

Die Kalbsschnitzel etwas flachklopfen und die Schinkenscheiben einmal in der Mitte durchschneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einer Scheibe rohem Schinken belegen und darauf ein Salbeiblatt legen. Alles mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Butter und Olivenöl zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Wein in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Zum Schluss die Schnitzel noch einmal in die Pfanne geben und zwei Minuten darin erhitzen.

Für die Caponata:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aubergine waschen, Enden entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und Aubergine hellbraun anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben, salzen, pfeffern und mit Balsamico-Essig ablöschen. Dosentomaten und Thymian untermischen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten schmoren. Oliven und Kapern zugeben und weitere fünf Minuten ohne Deckel ziehen lassen. Mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und gegebenenfalls vierteln. Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen und über die Kartoffeln streuen. Olivenöl über die Kartoffeln träufeln, für 20 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Am Ende der Garzeit mit viel Rosmarin und etwas Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Dais am 31. Juli 2019