

Saltimbocca in Weißwein-Soße, Karotten, Brokkoli-Röschen

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca-Päckchen:

300 g Kalbslende (Mittelstück) 6 Scheiben Parmaschinken 2 Zweige Salbei

Butter Salz weißer Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

5 mittelgr. festk. Kartoffeln 1 Schalotte 500 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin Butter Salz

weißer Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Strunk dunkelgrüner Brokkoli $\frac{1}{2}$ Bund junge Möhren 1 Schalotte

2 EL feiner Zucker 1 Muskatnuss Butter

Salz weißer Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone 1 Orange 500 ml Gemüsefond

125 ml trockener Weißwein 100 g kalte Butter

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie 2 EL gehobelte Mandeln

Für die Saltimbocca-Päckchen:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, zu Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in Butter kurz anbraten, mit Salbei und Parmaschinken ummanteln und kurz warmstellen. Nochmals kurz anbraten.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Schalotte abziehen, halbieren und mit dem Gemüsefond aufkochen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zwei Zweige zum Aromatisieren in den Fond geben. Kartoffeln schälen, vierteln und im Gemüsefond garen. Restlichen Rosmarin klein hacken und kurz zusammen mit den Kartoffeln in Butter kross anbraten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

Brokkoli waschen und trockentupfen. Möhren waschen, trocken tupfen und große Karotten evtl. halbieren. Schalotte abziehen und halbieren.

Karotten zusammen mit der Schalotte aufkochen, in Butter und Zucker rösten und garen. Brokkoli-Röschen kochen und je nach Größe auf der Schnittfläche rösten oder zu den Karotten geben und mitrösten.

Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und das Gemüse damit würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fond mit Wein aufgießen, etwas Zitronen- und Orangensaft zugeben und mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Das Gericht mit Mandelplättchen und Petersilie-Blättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 21. Oktober 2019