

Saltimbocca alla romana, Rosmarin-Kartoffeln, Caponata

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel	4 Sch. Parmaschinken	1 Zitrone, davon Saft
1 Bund Salbei	300 ml Weißwein	100-200 ml Gemüsefond
100 g Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

12 Drillinge	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
4 Zweige Rosmarin	1 EL Honig	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Caponata:

2 Auberginen	3 große Tomaten	1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2-3 EL grüne Oliven	1 EL Kapern
2 EL Kräuteressig	1 Bund Petersilie	1 EL getrock. Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Das Mehl in einen tiefen Teller geben und salzen. Das Fleisch sehr dünn klopfen und in dem gesalzenen Mehl wenden.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jedes Stück Fleisch mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Dann das Fleisch in Öl kurz scharf anbraten und mit Weißwein, Zitronensaft und Gemüsefond ablöschen. Sud etwas einköcheln lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln gut abwaschen und ungeschält in Salzwasser kochen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und Honig vermengen.

Die Marinade in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Für die Caponata:

Auberginen putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Stängel abtrennen und klein schneiden. Petersilienblätter grob hacken.

Tomaten abbrausen, Strunk entfernen und klein schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Mit Oregano und etwas Salz würzen und vermengen, bis die Auberginenstücke gleichmäßig mit Öl überzogen sind. 5 Minuten braten und dabei die Pfanne gelegentlich schwenken. Sobald die Auberginenstücke ringsum eine goldgelbe Farbe angenommen haben, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilienstängel dazugeben. Alles einige Minuten weitergaren. Kapern und Oliven hineingeben und das Gemüse mit Essig beträufeln. Sobald er verkocht ist, die Tomaten untermischen und alles noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Zum Schluss Petersilienblätter über die Caponata streuen. Mit Pfeffer würzen.

Fabio Inverso am 23. Mai 2022