

Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und buntem Salat

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel	2 dünne Sc. Parmaschinken	5 EL Butter
25 ml Weißwein	2 Blätter Salbei	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g Kartoffeln	1-2 Knoblauchzehen	1-2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Lollo Rosso	$\frac{1}{2}$ Lollo Biondo	4 Kirschtomaten
2 Radieschen	1 Karotte	1 Mini-Gurke
1-2 EL hellen Balsamicoessig	2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca alla romana:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Schnitzel in drei Esslöffel heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich warmstellen.

Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln bürsten oder waschen (nicht schälen), trockentupfen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarinnadeln abzupfen und diese etwas kleiner hacken.

Etwa einen halben Esslöffel gehackte Rosmarinnadeln in einer Schüssel zusammen mit dem Knoblauch, Kartoffeln, Öl, ca. einen halben Teelöffel Salz, etwas Chili und Pfeffer gut mischen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen.

Anschließend nochmal 5 Minuten bei 230 Grad unter dem Grill bräunen.

Für den Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Kirschtomaten und Radieschen putzen und vierteln. Karotte und Gurke schälen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Roby Chiriatti am 23. Januar 2023