

# Saltimbocca mit Tagliatelle, Spargel und Ofen-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

75 g Mehl	125 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 EL Butter	Salz	

**Für die Saltimbocca alla romana:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Sch. Parmaschinken	1 Knoblauchzehe
2 cl weißer Portwein	100 ml Marsala	1 Bund Salbei
1 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Ofen-Tomaten:**

1 Rispe Cocktailtomaten	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 TL brauner Rohrzucker	2 EL Olivenöl	Salz

**Für den grünen Spargel:**

200 g grüner Spargel	1 Lauchzwiebel	80 ml Gemüsefond
1 EL dunkler Balsamico	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Tagliatelle:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Hartweizengries, Eier und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken.

**Für die Saltimbocca alla romana:**

Kalbsschnitzel leicht plattieren und nur von der Seite salzen und pfeffern auf die der Schinken nicht liegen wird. Auf jedem Schnitzel jeweils eine Scheibe Parmaschinken und 2-3 Blätter Salbei mit einem Zahnstocher befestigen. Knoblauch abziehen und mit einem Messer andrücken. In einer heißen Pfanne mit Öl und Knoblauch, Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Marsala und Portwein ablöschen. Sobald die Saltimbocca fertig sind, herausnehmen und Bratensatz mit kalter Butter abbinden um ihn als Sauce zu verwenden.

**Für die Ofen-Tomaten:**

Kirschtomaten waschen und zusammen mit Rosmarin und Thymian in eine feuerfeste Form mit Olivenöl legen. Zucker und etwas Salz drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten garen.

**Für den grünen Spargel:**

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in schräge etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Mit zum Spargel geben und andünsten. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen. Balsamico unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Flüssigkeit in der Pfanne mit Butter abbinden.

Michael Stapf am 09. Oktober 2023