

# Saltimbocca, Bohnen-Püree, Artischocke, Parmesan-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

2 Sch. Kalbsschnitzel à 300 g    4 Sch. Parmaschinken    2 Salbei-Zweige  
Salz    Pfeffer

### Für das weiße Bohnenpüree:

250 g weiße Bohnen    1 Knoblauchzehe    1 Zitrone, Saft, Abrieb  
1 Zweig Rosmarin    1 TL Kümmelpulver    1 Prise Chili  
2 TL Olivenöl    Salz    weißer Pfeffer

### Für die Artischocken:

2 Artischocken    1 Knoblauchzehe    1 Zitrone, Saft, Abrieb  
2 Zweige Minze    3 EL Mehl    1 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 Prise Chilipulver    2 TL Olivenöl    Sonnenblumenöl  
Salz    Pfeffer

### Für die Parmesansauce:

5 g Parmesan    5 g Butter    50 ml Weißwein  
Salz    Pfeffer

### Für die Saltimbocca:

Das Kalbsschnitzel halbieren und eine Seite mit Schinken und ein bis zwei Blättern Salbei belegen. Andere Seite mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Seite mit Schinken in einer Pfanne (ohne Öl) kurz anbraten, bis diese Seite leicht kross ist, dann die andere Seite weiter braten. Saltimbocca herausnehmen. Die Pfanne nicht abwaschen, sondern für die Sauce aufgestellt lassen.

### Für das weiße Bohnenpüree:

Bohnen abgießen und mit Rosmarin in gesalzenem Wasser aufkochen. Wasser abgießen, aber auffangen. Knoblauch abziehen. Knoblauchzehe, Bohnen, Kümmel, 1 EL Zitronensaft und etwas gekochtes Wasser von den Bohnen in den Mixer geben. Mixer einschalten und langsam Olivenöl zugießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronenabrieb abschmecken.

### Für die Artischocken:

Die äußeren harten Blätter der beiden Artischocken abziehen, bis zu den weichen inneren Blättern. Artischocken mit den Blüten kurz in das kurz in gesalzenes Wasser eintauchen. Stiel abschneiden, Artischocken halbieren. Das Stroh mit einem Teelöffel Herausschaben und Artischocken nochmal kurz ins Salzwasser eintauchen.

Die eine Artischocke mit einer Reibe hobeln oder dünn schneiden, mit gehackter Minze und Knoblauch mischen, Zitronenabrieb unterrühren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zweite Artischocke dünn hobeln, mit etwas Mehl bestreuen, dann in einen Topf mit 180 Grad heißem Öl geben. So lange, bis die Artischocke leicht braun ist, rausholen, abtropfen lassen und mit Salz, Chili und Paprikapulver würzen.

### Für die Parmesansauce:

Parmesan reiben. Pfanne vom Fleisch erhitzen und mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Butter und Parmesan hinzugeben und rühren bis die Sauce eine gute Konsistenz erreicht, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tung Nguyen am 15. April 2024