

Iberico-Saltimbocca, Salbeibutter, Semmelknödel, Salat

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

1 kl. Ibericosteak à 200 g	1 kl. Ibericofilet à 200 g	4 Scheiben Parmaschinken
8 Salbeiblätter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Steinpilze	1 Amalfi-Zitrone	200 ml Sahne
50 g Butter	200 ml Weißwein	4 Zweige Estragon
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

200 g Knödelbrot	100 g gemischte Pilze	1 Zwiebel
2 Eier	500 ml Milch	125 g Butter
Semmelbrösel	10 Salbeiblätter	½ Bund glatte Petersilie
1 Prise Schabziger Klee Gewürz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g Rucola	10 Cherry-Tomaten	2 Lauchzwiebeln
200 ml Olivenöl	weißer Balsamico-Essig	Balsamico Crema
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Die Salbeiblätter abbrausen und trockenwedeln. Fleisch auf einer Seite mit Salbeiblättern bedecken, darüber den Schinken flächig mit Zahnstochern am nicht zu dick geschnittenen Steak fixieren.

Auf beiden Seiten scharf in Butterschmalz anbraten, dann die nicht belegte Seite leicht mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce:

Bratensaft der Fleischpfanne mit einem Stück Butter lösen.

Pilze putzen und mit gehacktem Estragon darin anrösten. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen, mit Sahne aufgießen und einreduzieren. Mit Abrieb der Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel:

Knödelbrot und Eier in eine große Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Schabziger Klee und Muskat würzen. Gehackte Petersilie dazugeben.

Zwiebel abziehen und feinhacken. In einem großen Stück Butter gehackte Zwiebel glasig anschwitzen und mit Milch aufgießen.

Knödelmasse mit der erhitzten Milch übergießen, durchmengen ggf. mit Semmelbrösel ergänzen.

Knödel formen und in heißem Wasser gar ziehen lassen.

Nach ca. 10-15 Minuten, Knödel aus dem Wasser nehmen halbieren und in zerlassener Butter mit Salbeiblättern anbräunen. Pilze in Scheiben dazugeben und mitbraten.

Für den Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Cherrytomaten waschen, schneiden, Lauchzwiebeln schneiden und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico-Essig, Crema und Olivenöl anmachen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Franzke am 09. November 2020