

Puten-Saltimbocca, Marsala, Feldsalat, Orangen, Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Puten-Saltimbocca:

2 Putenschnitzel á 120 g	150 g Mozzarella	2 Scheiben Parmaschinken
4 EL Marsala	2 Stiele Salbei	4 EL Olivenöl
bunter Pfeffer	Salz	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	80 g Walnüsse	2 Orangen
1 EL Puderzucker		

Für das Dressing:

100 g Saure Sahne	3 EL Sahne	1 Orange
1 Zitrone	1 EL Walnussöl	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Curry	1 TL Weißer Pfeffer	Salz

Für die Puten-Saltimbocca:

Den Backofen auf 210 °Grad C vorheizen. Putenschnitzel waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Mit dem Plattiereisen flachklopfen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Schnitzel großzügig mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit einer Scheibe Mozzarella und Schinken belegen und aufrollen. Mit Zahnstocher zusammenstecken. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Jeweils ein Salbeiblatt auf die Roulade legen.

Aus dem Pergamentpapier 4 Rechtecke zuschneiden, jeweils 2 Rechtecke aufeinanderlegen und die oberen mit Olivenöl bepinseln. Rouladen darauflegen, mit Marsala beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Papier zu einem Bonbon verschließen und die Rouladen 15 Minuten im Backofen garen. Danach von Papier befreien und in Scheiben aufschneiden.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern, putzen und auf den Teller geben.

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett mit etwas Puderzucker anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Orangen schälen und filetieren.

Orange und Zitrone halbieren und Auspressen. Für das Dressing Saure Sahne, Sahne, Öl, je 1 EL Orangensaft und Zitronensaft in eine Schüssel geben und glattrühren. Mit Zucker, Curry, weißem Pfeffer und Salz herzhaft abschmecken. Dressing vermischen und über den Feldsalat geben. Walnüsse und Orangenfilets darüber streuen.

Puten-Saltimbocca mit Marsala im Pergamentpapier gegart und Feldsalat mit Orangen und Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Gries am 03. Juli 2018