

Saltimbocca-Spieß, Zitronen-Weißwein-Soße, Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

150 ml Milch	100 g Butter	80 g gerebelter Rosmarin
80 g gerebelter Oregano	250 g Mehl	1 TL Backpulver
Olivenöl	1 TL Salz	

Für die Saltimbocca-Spieße:

2 Kalbsschnitzel	4 Sch. Parmaschinken	80 g Butter
150 g Mehl	3 Zweige Salbei	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronen-Weißwein-Sauce:

1 Zitrone, davon Abrieb	50 ml Zitronensaft	100 ml Weißwein
80 ml Kalbsfond	85 g Butter	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Die Milch in einem Topf erwärmen und Butter darin auflösen. Mehl, Salz, Backpulver und getrocknete Kräutern zusammen mit erwärmter Flüssigkeit zu einem homogenen und geschmeidigen Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu kleinen Fladen formen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Saltimbocca-Spieße:

Schnitzel kalt abbrausen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen, bis sie hauchdünn sind. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite Salbeiblatt und Parmaschinken fest andrücken. Fleisch mehlieren und in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl anbraten. Anschließend aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken.

Für die Zitronen-Weißwein-Sauce:

Saltimbocca-Spieße aus der heißen Pfanne nehmen und Bratensatz mit Zitronensaft, Weißwein und Fond ablöschen. Mit kalter Butter und etwas Mehl aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone heiß abwaschen und Hälfte der Schale abreiben. Kurz vor Servieren über Sauce streuen.

Robert Behounek am 27. Juni 2023