

Hähnchen-Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Zitronenkartoffeln:

700 g kl., festk. Kartoffeln Salz 4 Knoblauchzehen

0,5 Bio-Zitrone 1 EL Butter Pfeffer

Für das Fleisch:

600 g Hähnchenbrustfilets 16 Blätter Salbei 150 g Parmaschinken

Pfeffer Salz 50 g Butter

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, in 16 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Salbeiblätter abbrausen und trockentupfen.

Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt legen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, sodass das Salbeiblatt noch leicht hinausschaut. Die Päckchen mit Pfeffer würzen und nur ganz leicht salzen (der Schinken ist schon salzig).

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischpäckchen darin sacht von allen Seiten braten.

Das gebratene Fleisch auf eine hitzefeste Platte geben und im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Bratpfanne zur Seite stellen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und leicht ausdampfen lassen.

Knoblauch schälen und halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, Die Kartoffeln halbieren oder vierteln und mit 1 EL Butter in die Bratpfanne geben.

Knoblauch und Zitronenscheiben zugeben, alles durchmischen und kurz braten. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Hähnchen-Saltimbocca zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und alles nochmals gut durchschwenken, anschließend auf Teller anrichten und servieren.

Christian Henze am 26. August 2021