

Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen

Für 2 Personen

Für das Bärlauchpesto:

40 g Bärlauch	1 Knoblauchzehen	1 Prise Meersalz
30 g Parmesan	10 g Pinienkerne	125 ml Olivenöl

Für das Erbsenpüree:

1 Zwiebel	50 g Lauch	30 g Speck
100 g Zuckerschoten	10 g Butter	Zucker
300 g Erbsen	300 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 TL Speisestärke	Salz, Zucker, Muskat	

Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	300 g Shiitakepilze	2 Schalotten
3 Blätter Bärlauch	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Moutarde de Meaux Senf	6 Scheiben roher Schinken	20 g Butterschmalz

Für das Bärlauchpesto:

Bärlauch abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen. Mit Meersalz, Parmesan, Pinienkernen und etwas Olivenöl fein pürieren. Zum Schluß übriges Olivenöl untermischen. Für das Erbsenpüree Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch waschen, putzen und fein schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Zuckerschoten waschen und trockenreiben. Butter in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln, den Lauch und 1 Prise Zucker glasig andünsten. Speck mit Geflügelfond und flüssiger Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen (2 TL beiseite stellen) und Zuckerschoten zugeben und köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter die Erbsen rühren und aufkochen lassen. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Kalbsrücken:

Kalbsrücken in 6 feine Scheiben schneiden und leicht plattieren. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Bärlauch abspülen trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten in Olivenöl andünsten und die Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein Drittel der Pilze herausnehmen und warm stellen. Übrige Pilze fertig garen. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch und Senf zugeben und die Masse auskühlen lassen. 3 Schinkenscheiben auf den Schnitzelchen verteilen. Pilzmasse auf den Schinken streichen, die Fleischscheiben quer zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Übrige 3 Schinkenscheiben fein würfeln. Das Erbsenpüree in die Mitte eines Tellers geben, darauf 1 TL ganze Erbsen verteilen. Die gebratenen Saltimbocca darauf setzen. Mit Bärlauchpesto beträufeln, beiseite gestellten Pilzen und Schinkenstückchen garnieren. Nach Belieben mit etwas Kalbjus beträufeln.

Jörg Sackmann am 02. April 2013