

## Saltimbocca mit Blumenkohl-Erbсен-Püree

### Für 4 Personen Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl	Salz	200 g grüne Erbsen
30 g Crème-fraîche	Pfeffer	Muskat

### Für das Fleisch:

500 g Kalbfleisch	80 g dünnen Parmaschinken	8 Blätter Salbei
Salz	Pfeffer	2 EL Butter
40 ml ital. Weißwein		

Den Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.

In einem Topf mit gesalzenem Wasser den Blumenkohl zugedeckt ca. 12 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Kalbfleisch kalt waschen, trocken tupfen und in 8 dünne Scheiben schneiden und mit einem Plattiereisen auf ca. 5 mm plattieren.

Je eine Scheibe Schinken und ein Blatt Salbei auf den Fleischscheiben verteilen, das Fleischstück überklappen und fest zusammendrücken. Fleisch eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erbsen nach ca. 12 Minuten Kochzeit zum Blumenkohl geben und 5 Minuten mit garen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, mit Weißwein ablöschen und sacht fertiggaren.

Blumenkohl -Erbsen-Mix abgießen, Crème fraîche zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Saltimbocca, jeweils etwas Weinfond und Blumenkohlpüree auf Teller verteilen und servieren.

Sören Anders am 19. Juni 2020