

Saltimbocca von Kalb-Schnitzel, Spargel-Soufflé

Für vier Personen

Spargelsoufflé:

250 g Spargel, grün	50 g Butter	3 EL Semmelbrösel
40 g Mehl	200 ml Milch	3 Eier
80 g Parmesan	Cayennepfeffer, Salz	

Saltimbocca:

12 Blättchen Salbei	4 Kalbsschnitzel, dünn	4 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
Pfeffer	Salz	

Salsa Verde:

1 Zehe Knoblauch, groß	1 Schote Chili, grün, klein	400 g Salatgurke
1 Bund Petersilie	1,5 EL Salz	1 TL Pfeffer
6 EL Limettensaft	100 ml Olivenöl	Sesamsamen, hell

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelsoufflé: Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden. Zwei große Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Die Milch unter Rühren aufkochen. Die Mehlbutter in kleinen Stücken in die Milch rühren, bis die Masse glatt ist. In eine Schüssel schütten. Die Eier trennen, Eigelbe und 60 Gramm vom Parmesan, Cayennepfeffer und Salz unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eimasse heben. Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Auf der zweiten Schiene von unten in den heißen Ofen stellen und Soufflés 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort auf Teller stürzen.

Saltimbocca: Den Salbei waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel halbieren, mit etwas Öl bestreichen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie packen und mit dem Fleischklopfer (notfalls geht auch eine schwere Pfanne) schön dünn klopfen. Auf jede Kalbfleischscheibe eine halbe Scheibe Schinken legen. Die Hälfte der Salbeiblättchen auf dem Schinken verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vorsichtig salzen, der Parma-Schinken ist an sich schon salzig. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel bei starker Hitze von jeder Seite eine Minute braten. Den Knoblauch mit dem Handballen andrücken und mit braten. 50 Gramm Butter dazugeben und aufschäumen. Das Fleisch zwei Minuten weiter braten und die Schnitzel dabei mit der Butter übergießen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch rausfischen. Die restlichen Salbeiblätter dazugeben und kurz in der Butter braten, salzen und zu den Schnitzeln servieren.

Salsa Verde: Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke schälen und klein schneiden. Petersilie oder Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Salz, Pfeffer und Limettensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mittelfein pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit hellen Sesamsamen bestreuen.

Steffen Henssler am 23. März 2012