

Saltimbocca alla romana auf Tomaten-Sandwich

Für 2 Personen:

4 Kalbsschnitzel à 60 g	4 Scheiben Toastbrot	8 Blatt Salbei
4 Scheiben Parmaschinken	2 Tomaten	100 ml trockener Weißwein
2 EL Butter	1 Spur Olivenöl	4 Msp. Weizenmehl
1 Msp. Salz, Pfeffer	8 Zahnstocher	

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, je zwei Salbei Blätter darauflegen und darauf je eine Scheibe Parmaschinken legen. Den Schinken mit je 2 Zahnstochern feststecken.

Die Rinde vom Toastbrot abschneiden und die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von einer Seite goldbraun braten. Währenddessen die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben auf den Oberseiten vom Toast verteilen.

Die Schnitzel auf der reinen Fleischseite bemehlen und für 2 Minuten in einer anderen heißen Pfanne mit Olivenöl auf der Fleischseite anbraten.

Die Tomaten auf dem Toast mit Salz und Pfeffer würzen und danach umdrehen.

Die Schnitzel wenden, für 30 Sekunden auf der Schinkenseite braten und aus der Pfanne nehmen.

Einen EL Butter in die Pfanne geben, mit Weißwein ablöschen und die Sauce reduzieren.

Die Schnitzel zusammen mit 1 EL Butter zurück in die Pfanne geben und in der Sauce erhitzen.

Die Toasts mit der Tomate nach unten auf 2 Teller anrichten, die Sauce auf den Toastscheiben verteilen und die Saltimbocca daraufsetzen (Zahnstocher entfernen).

Steffen Henssler am 28. Januar 2021