

Saltimbocca alla Romana

Zutaten für zwei Portionen:

- 2 Kalbsschnitzel (dünn platiert)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Olivenöl
- Butter
- Weißwein (trocken)
- Mehl

Schnitzel halbieren sowie pfeffern und leicht salzen. Jedes Stück mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Salbeiblatt belegen (kann mit einem Zanstocher fixiert werden).

Bei mittlerer Hitze etwas Butter mit Olivenöl in einer Pfanne schmelzen und die Fleischstücke auf jeder Seite etwa zwei bis drei Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Ein Stück Butter in den Bratensatz geben, mit etwas Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren mit etwa 125 ml Wein angießen. Pfanne vom Feuer nehmen und Fleisch in die Soße legen. Dann sofort servieren.

Als Beilage passt Baguette oder Ciabatta sowie Tomatensalat.