

Rezept

Lamm-Saltimbocca

Ein Rezept von Lamm-Saltimbocca, am 17.06.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 8 dünne Scheiben Lammkeule (ohne Knochen, jeweils etwa 60 g) | 4 große Scheiben roher Schinken (z. B. Parma- oder San-Daniele-Schinken) |
| oder 8 Scheiben Südtiroler Speck | 16 große Salbeiblättchen |
| 4 EL Butter | 2 EL Zitronensaft |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Lammfleischscheiben mit dem Handballen etwas flacher drücken, Schinkenscheiben quer halbieren. Jede Fleischscheibe mit 1 Schinken- oder Speckscheibe und 2 Salbeiblättchen belegen. Schinken oder Speck und Salbei mit einem Zahnstocher auf dem Fleisch feststecken.
-
2. In einer großen Pfanne (noch besser: zwei Pfannen nehmen) 2 EL Butter zerlassen. Fleischscheiben mit der Salbeiseite nach unten einlegen, bei mittlerer Hitze 1 1/2 Minuten braten. Umdrehen und noch mal 1 Minute braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Zitronensaft in die Pfanne gießen, Bratsatz loskochen. Übrige Butter würfeln und unterschlagen. Sauce salzen, pfeffern und auf dem Fleisch verteilen. Mit Bratkartoffeln oder Brot und Salat servieren.