Rezept

# Saltimbocca alla romana

Ein Rezept von Saltimbocca alla romana, am 31.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Kalbsnuss am Stück |
| **4 Scheiben** | Parmaschinken |
| **2 EL** | Butter |
| **1/8 l** | trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond) |
| | Bio-Zitrone zum Servieren |
| | frisch gemahlener weißer Pfeffer |
| **3-4 Zweige** | Salbei |
| | Salz |
| **1/8 l** | Kalbsfond |
| | Holz- oder Metallspießchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Das Kalbfleisch gut trocken tupfen. In 8 kleine, dünne Scheiben schneiden, diese mit einem breiten Messerrücken flach streichen oder einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Die Scheiben leicht pfeffern.

2. Die Schinkenscheiben halbieren und jeweils eine halbe Scheibe auf jedes Kalbsschnitzel legen. Den Salbei waschen und trocken schütteln, je 1 Blatt auf die Schinkenscheiben legen, übrige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Salbei und Schinken mit den Spießchen am Fleisch feststecken.

3. Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen lassen. Die Schnitzelchen darin von jeder Seite 1-2 Min. braten. Leicht salzen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

4. Den Weißwein in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen. Dann den Kalbsfond angießen und auch diesen noch ein wenig einkochen lassen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Schnitzelchen servieren. Mit den übrigen Salbeiblättern bestreuen und mit den Zitronenspalten anrichten.