

Rezept

Saltimbocca doppelt verfeinert

Ein Rezept von Saltimbocca doppelt verfeinert, am 30.05.2023

Zutaten

3 Kalbsschnitzel (à 150 g)	3 Scheiben luftgetrockneter Schinken
6 Salbeiblätter	1 Zucchini
2 EL Olivenöl	6 Scheiben Lardo (alternativ grüner Speck)
Chiliflocken aus der Mühle	Salz
Pfeffer	1 TL Pastis (franz. Anisschnaps)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 36 g F, 56 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der Unterseite einer schweren Pfanne oder einem Plattierisen flach klopfen. Dann die Schnitzel jeweils in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Scheiben vom luftgetrockneten Schinken jeweils halbieren.
2. Die Salbeiblätter waschen und gut trocken tupfen. Auf jedes Kalbsschnitzelstück 1 Salbeiblatt legen. Mit jeweils 1 Schinkenscheibenhälfte belegen und diese leicht andrücken.
3. Den Zucchini waschen, putzen und mit einem Julienneschneider oder einem Messer in feine Streifen schneiden.
4. Den Grill auf 200° vorheizen. 1 EL Olivenöl auf der Plancha oder in einer feuerfesten Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzelchen mit der Schinkenseite nach unten darin 1 Min. 30 Sek. anbraten. Dann die Schnitzel wenden, jeweils 1 Scheibe Lardo darauflegen und 1 Min. weiterbraten. Die Plancha oder Pfanne zum Warmhalten beiseiteschieben.
5. Das restliche Olivenöl (1 EL) auf die Plancha bzw. in die Pfanne geben und die Zucchiniestreifen darin unter ständigem vorsichtigem Wenden maximal 2 Min. angrillen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und den Pastis dazugeben. Alles noch einmal durchmischen.
6. Die Saltimboccas nach Belieben nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zucchini Gemüse auf Tellern anrichten.