

Rezept

# Saltimbocca mit Pfeffersauce

Ein Rezept von Saltimbocca mit Pfeffersauce, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> dünne Kalbsschnitzel (à ca. 120 g)	<b>4 Scheiben</b> Parmaschinken
<b>8</b> große Salbeiblätter	Salz, schwarzer Pfeffer
<b>1</b> 1/2 EL Pflanzenöl	<b>6 EL</b> Marsala (italienischer Süßwein)
<b>100 ml</b> Kalbsfond (Glas)	<b>1 EL</b> eiskalte Butter
<b>1 TL</b> grüne Pfefferkörner (Glas)	Holzstäbchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Die Schnitzel trocken tupfen, flach klopfen und jeweils einmal quer halbieren. Auf alle 4 Schnitzelchen je 1 Scheibe Schinken und 2 Salbeiblätter legen. Schnitzel zusammenklappen, mit Holzstäbchen feststecken, salzen und pfeffern.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Schnitzel darin 2 Min. braten, wenden und noch 1 Min. braten. Herausnehmen und im Ofen warm halten.
3. Den Marsala und den Fond in die Pfanne geben, den Bratensatz loskochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Butter in Flöckchen unterschlagen. Grünen Pfeffer einrühren, die Sauce mit Salz würzen. Die Schnitzel mit der Sauce servieren.