

Rezept

Saltimbocca mit luftgetrocknetem Schinken

Ein Rezept von Saltimbocca mit luftgetrocknetem Schinken, am 18.04.2024

Zutaten

8	kleine dünne Kalbsschnitzel (je ca. 0 g)	4 Scheiben	luftgetrockneter Schinken
8- 16	8-16 Salbeiblättchen		Salz
	Pfeffer	4 EL	Butter
50 ml	trockener Weißwein		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel mit dem Handballen etwas flacher drücken. Schinken halbieren. Jedes Schnitzel mit 1 Schinkenstück und 1-2 Salbeiblättchen belegen, mit Zahnstochern feststecken. Die Schnitzel auf der unbelegten Seite leicht salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 70° schalten. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Schnitzel mit der Salbeiseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Wenden und nochmals etwa 1 Min. braten, dann auf einem Teller im Ofen warm halten.
3. Übrige Butter in der Pfanne zerlassen, restliche Schnitzel wie beschrieben braten und in den Ofen geben. Wein in die Pfanne gießen und den Bratsatz damit loskochen. Sauce über die Schnitzel gießen und rasch servieren. Dazu schmeckt Weißbrot.