

## Rezept

# Zarte Saltimbocca

Ein Rezept von Zarte Saltimbocca, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>12</b> Salbeiblätter	<b>6 Scheiben</b> Parmaschinken
<b>6</b> dünne Kalbsschnitzel (je ca. 100)	frisch gemahlener Pfeffer, Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> Sherry medium (ersatzweise Saft von 1 Orange)
<b>12</b> Holzspießchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Schinkenscheiben quer halbieren. Die Schnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und quer halbieren, mit Pfeffer und wenig Salz (der Schinken ist salzig!) würzen. Jeweils 1 Salbeiblatt und ½ Schinkenscheibe auf jedes Schnitzel legen und mit einem Holzspießchen feststecken.
2. Den Backofen auf 70° vorheizen und eine Platte hineinstellen. Wer keine Riesenpfanne hat, brät die Schnitzelchen in zwei Portionen: Jeweils die Pfanne erhitzen und 1 EL Öl hineingeben. 6 Schnitzel mit der Schinkenseite hineinlegen und 1-2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und in 1-2 Min. fertig braten (geht so schnell, weil die Schnitzel klein und dünn sind). Die fertigen Schnitzel auf der Platte im Ofen warm halten.
3. Wenn alle Schnitzel gebraten sind, die Pfanne mit dem Bratensatz wieder erhitzen. Mit dem Sherry ablöschen und unter Rühren 2 Min. einkochen lassen. Alle Schnitzel in die Sauce legen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Schnitzel in der Sauce 5 Min. zugedeckt ziehen lassen. Je 3 Schnitzel mit etwas Sauce auf jeden Teller geben.