

Saltimbocca alla romana

Zutaten für 2 Personen

- Kalbsschnitzel (ca. 120-150g pro Person)
- Scheiben Serrano-Schinken (je nach Größe des Fleisches)
- große Salbeiblätter
- etwas Butter
- etwas Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel flach klopfen und halbieren (meine waren sehr groß, daher habe ich gedrittelt). Eine halbe Scheibe Serrano-Schinken und ein Salbeiblatt auf das Fleisch legen und alles mit einem Zahnstocher feststecken.

Nun in einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Schnitzelchen erst mit der Salbeiseite in die Pfanne legen und für 2 Minuten braten. Dann wenden und für weitere 1-2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen (evtl. warm stellen).

Etwas Weißwein in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzelchen zurück in die Pfanne geben, kurz in der Weißweinsauce schwenken und auf den Teller geben. Mit etwas Weißweinsauce beträufeln.