

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken Saltimbocca



Zutaten für zwei Personen:

2-4 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben Parmaschinken
8 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
30 ml Portwein
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter

1. Die Kalbsschnitzel sorgfältig parieren, eventuell teilen und plattieren. Dafür einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, die Fleischscheiben zwischen die Folien legen und mit einem Plattireisen oder einer Pfanne klopfen.

2. Kalbsschnitzel mit Parmaschinken belegen und je zwei Salbeiblätter und den Schinken auf jedem Schnitzel mit Zahnstochern feststecken.

3. Schnitzel wenden und auf der anderen Seite salzen und pfeffern.

4. In einer großen, beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl zuerst auf

der Schinkenseite 1-1,5 Minuten braten, dann auf der anderen Seite. Dabei das Olivenöl zuerst mit dem Schnitzel in der Pfanne gleichmäßig verteilen. (Schnitzel als "Wischer" benutzen). Die Schnitzel in Alufolie einschlagen und warm halten.

5. Mit einem Küchentuch das Fett aus der Pfanne tupfen. Den Bratensatz mit Portwein und wenig Gemüsebrühe ablöschen. Ein Stück kalte Butter mit einem Löffel einrühren.

6. Schnitzel und eventuell ausgetretenen Bratensaft wieder in die Pfanne geben.

Hinweise:

Die Bratdauer hängt sehr stark von der Dicke der Schnitzel ab. Eher so kurz wie möglich braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2021