

Saltimbocca von der Pute



Zutaten für zwei Personen:

200-250 g sehr dünne Putenschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

einige Zweige frischer Thymian

2-4 Scheiben Parmaschinken, sehr dünn geschnitten

1/2 EL Olivenöl

30 ml Sherry

150 ml kräftige Geflügelbrühe

50-75 g Sahne

besondere Hilfsmittel:

Fleischhammer mit einer glatten Seite

1. Putenfleisch in dünne Scheiben schneiden, mit einem Fleischhammer mit glatter Seite noch dünner klopfen, dann in gefällige Abschnitte teilen. Mit Küchentüchern trocknen. Leicht salzen und pfeffern. Thymianblättchen abstreifen und einen Teil auf die Schnitzel verteilen.

2. Schinkenscheiben zuschneiden und mit Zahnstochern auf den Schnitzelabschnitten feststecken.

3. Die Schnitzelchen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. In Alufolie

einschlagen und warm stellen.

4. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen, Brühe und Sahne zugießen und nach Geschmack einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern angießen, die Schnitzel auflegen und noch mit ein wenig Thymianblättchen bestreuen.

Hinweise:

Für noch mehr Authentizität nimmt man statt der Thymianblättchen Salbeiblätter, die zusammen mit dem Schinken mit Zahnstochern festgesteckt werden.

Das Bild zeigt eine Variante mit Thymianblättchen und mildem Frühstücksspeck.

Als Beilage serviert man am besten Bandnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 16.07.2024