



# Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca (wörtlich übersetzt: „spring in den Mund“) ist ein sehr leckeres und unkompliziertes Gericht.



Dieses Rezept stammt von Michèle Pierre, die sich im WMF/ Télécran-Kochwettbewerb mit Lea Linster (2005) empfohlen hatte und ihre Kochkunst seitdem ständig perfektioniert.

## Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Scheiben „Gruyère“
- 8 möglichst große Salbeiblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 30 g Mehlbutter (beurre manié:  
15 g Butter mit 15 g Mehl vermischen)
- 2 EL Marsala (süßer Dessertwein)
- 200 ml Rinderfond
- Olivenöl

## Zubereitung

Die Kalbsschnitzel leicht flach klopfen und pfeffern.

Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken, eine Scheibe Käse und je zwei Salbeiblätter legen. Mit einem Holzstäbchen flach zusammen stecken.

Von beiden Seiten im Öl kurz und scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Marsala-Wein ablöschen. Den Rinderfond hinzufügen und etwas einkochen lassen. Die Mehlbutter unterrühren damit die Sauce schön bindet. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Saltimbocca auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce übergießen. Dazu passen frische Bandnudeln und ein knackiger Salat.

## Weintipp

Zum Saltimbocca passt ein kräftiger aber auch saftiger Roter, ein Wein mit wenig Körper hat gegen dieses deftige Gericht keine Chance. Ein guter Montepulciano d'Abruzzo wäre eine gute Wahl, oder ein Rosso di Montalcino. Aber es darf auch etwas Feineres sein wie ein älterer Chianti Riserva. Zuviel Holz passt hier aber nicht.