

# Saltimbocca

## der italienische Klassiker

### Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheiben Kalbsschnitzel aus der Keule  
Pfeffer  
4 Scheiben Parmaschinken  
16 Blätter Salbei  
Salz  
4 EL Olivenöl  
20 g Butter



### Zubereitung:

Kalbsscheiben nacheinander in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen (Fleischklopper, die glatte Seite) dünn klopfen. Fleischoberseite leicht mit Pfeffer würzen. Die Schinkenscheiben halbieren und die Kalbsschnitzel mit je 1/2 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt belegen, dann zusammenklappen und mit einem Holzspieß verschließen. Anschließend das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz würzen. Die Fleischpäckchen nun in Mehl wenden und anschließend das überschüssige Mehl abklopfen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Die Butter und den restlichen Salbei zugeben und 1 Minute weiter braten.

Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und zum entspannen für 3 Minuten im aufgeheizten Backofen bei 90 °C ruhen lassen. Vorher die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Saltimbocca vor dem Servieren mit der Salbeibutter beträufeln und anrichten.

**Tipp:** Mit einem Spritzer Zitrone bekommen die gebratenen Schnitzelchen eine frische Note. Dazu passt prima frisches Ciabatta und ein Salat.

**Gutes Gelingen und herzliche Grüße**  
**euer Roland**

