

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“

Rezept für 1 Person

Zutaten

1 Kalbsschnitzel, dünn geklopft
3 Scheiben Rohschinken
3 Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe
1 Tl Butter
1 Zahnstocher
Butterschmalz
Pfeffer und Salz

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 15 Minuten

Das Kalbsschnitzel mit Küchenpapier auf beiden Seiten sehr gut trocken tupfen.

Mit jeweils zwei Scheiben Rohschinken und zwei Salbeiblätter belegen und mit dem Zahnstocher feststecken.

Die dritte Scheibe Rohschinken und das dritte Salbeiblatt in feine Streifen schneiden,
die Knoblauchzehe schälen und in eine Knoblauchpresse legen. Falls kein solches Gerät vorhanden ist, können Sie die Knoblauchzehe auch sehr fein hacken.

Erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und braten das Schnitzel zuerst auf der festgesteckten Seite kurz an. Anschließend das Schnitzel wenden und auf der anderen Seite in ca. 1-2 Minuten fertig braten. Abgedeckt, am besten auf einem Teller, warm halten.

Danach in der gleichen Pfanne bei reduzierter Hitze die Rohschinkenstreifen kurz braten, die Salbeistreifen und den durchgepressten Knoblauch zufügen und nochmals ganz kurz braten lassen.

Zum Schluss den Teelöffel Butter zugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Reduktion nach Belieben nochmals salzen und Pfeffern.

Das Schnitzel mit der Sauce begießen und mit den passenden Beilagen servieren

Wir wünschen guten Appetit.