

Saltimbocca

8 dünne Kalbsschnitzel (ca. 70 g)
wenig Salz
Pfeffer

Fleisch beidseitig würzen.

4 Tranchen Rohschinken, halbiert
8 Salbeiblätter
2 EL Butter

Mit Zahnstocher auf jedes Schnitzel je eine halbe Tranche Rohschinken und ein Salbeiblatt befestigen.
Butter in der Bratpfanne warm werden lassen, Schnitzel beidseitig kurz braten, herausnehmen und warm stellen.

1 dl Marsala oder Weisswein

Das Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, den Bratsatz mit Marsala oder Weisswein auflösen und etwas einkochen lassen.

1 EL Butter
wenig Salz

Butter unter die Sauce rühren, würzen und nicht mehr kochen lassen.
Sauce über die Schnitzel giessen.

steiertisch