

Saltimbocca mit Herzoginkartoffeln und Fenchelgemüse

- ca 300 g Kalbsfleischscheiben 8 Stück (am besten aus der Nuß)
- 4 Scheiben roher geräucherter Schinken
- 8 frische Salbeiblätter
- Zahnstocher
- Etwas Mehl
- Pfeffer Salz
- Öl zum Anbraten
- Weißwein/Gemüsebrühe
- etwas Sahne

Für die Herzoginkartoffeln

- ca.200 g geschälte Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Ei / 1 Eigelb
- etwas Milch
- ca. 10 g Butter

Für das Fenchelgemüse:

Siehe Rezept „Putenröllchen mit Wirsing gefüllt an Gemüsevariationen“



Herzoginkartoffeln:

1. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und pürieren. Es ist wichtig, dass das Püree möglichst trocken ist, also am besten auf der noch heißen Herdplatte stampfen, damit möglichst viel Flüssigkeit verdampft. Püree etwas abkühlen lassen.
2. Großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Ei und ganz wenig Milch verrühren.
3. Durch eine Sterntülle in Rosetten auf ein gefettetes Backblech spritzen.
4. Ein Eigelb mit warmer Butter verrühren und die Rosetten damit bestreichen.

Backen: Umluft auf 180 Grad ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Saltimbocca:

Die italienische Übersetzung lautet: Spring in den Mund

1. Die Kalbfleischscheiben ca.0,5 cm dick geschnitten trockentupfen, mit der Hand flach drücken und die Hälfte der Scheiben mit Schinken belegen.
2. Die frischen Salbeiblätter darauf legen und mit etwas Pfeffer bestreuen. Mit je einer Kalbfleischscheibe zudecken und mit kleinen Zahnstochern zusammenstecken.
3. In Mehl wenden und in dem heißen Öl auf beiden Seiten braten; das Öl abgießen, den Bratensatz mit Weißwein und Gemüsebrühe verkochen, mit etwas Sahne und einem Spritzer Zitrone vollenden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und über das Fleisch gießen.

Fenchelgemüse:

Das Rezept ist bereits unter:
„Putenröllchen mit Wirsing gefüllt an Gemüsevariationen“
beschrieben.