

Saltimbocca

mit Salsa Verde und Crostini



● *Kalb*

🕒 ca. 50 min

🍽️🍽️🍽️ einfach



Personen: 4 · Zubereitung: 25 min · Gesamtdauer: 50 min

Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Schale vom Kalb**

Zutaten

Saltimbocca

- 4 ehrlich.tirol Kalbsschnitzel (aus der Schale)
- ½ Bio-Zitrone
- 8 Scheiben Prosciutto
- 12 große Salbeiblätter
- 3 EL Butterschmalz
- 1/8 l trockener Weißwein
- 20 g kalte Butterwürfel

Salsa Verde

- 8 Scheiben helles Landbrot
- 170 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 2 EL Kapernbeeren
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Bio-Zitrone
- 5 Körner Szechuanpfeffer

- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Den Herd auf 190°C vorheizen. Die 4 Schnitzel aus der Schale mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer vorsichtig plattieren. Mit Zitronensaft auf beiden Seiten einreiben, salzen und pfeffern. 3 Blatt Salbei und 2 Scheiben Prosciutto auf je ein Schnitzel legen, das Fleisch zusammenfallen, sodass der Prosciutto außen ist. Mit einem Zahnstocher befestigen.

02. Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und das Saltimbocca auf jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten, in eine Alufolie wickeln und 5 Minuten rasten lassen. Währenddessen den Bratenrückstand mit Wein aufgießen und mit kalter Butter montieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

03. Das Brot auf beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln und im Ofen goldgelb rösten. 2 Knoblauchzehen, Petersilie und Kapernbeeren klein hacken, mit dem restlichen Olivenöl und dem Senf mischen. Die Zitronenschale fein abreiben und mit dem ausgepressten Saft zum Salsa Verde geben. Den Szechuanpfeffer in einem Mörser zerkleinern und untermischen. Mit Salz abschmecken.

04. Die Crostini aus dem Ofen nehmen, mit der Knoblauchzehe auf einer Seite einreiben und Salsa Verde darauf geben.

05. Das Saltimbocca am Teller mit Weinsauce anrichten und die Salsa Verde-Crostini dazu reichen.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrllich.tirol oder [Instagram/ehrllich.tirol](https://instagram/ehrllich.tirol)

#ehrllichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrllich.tirol/rezepte

