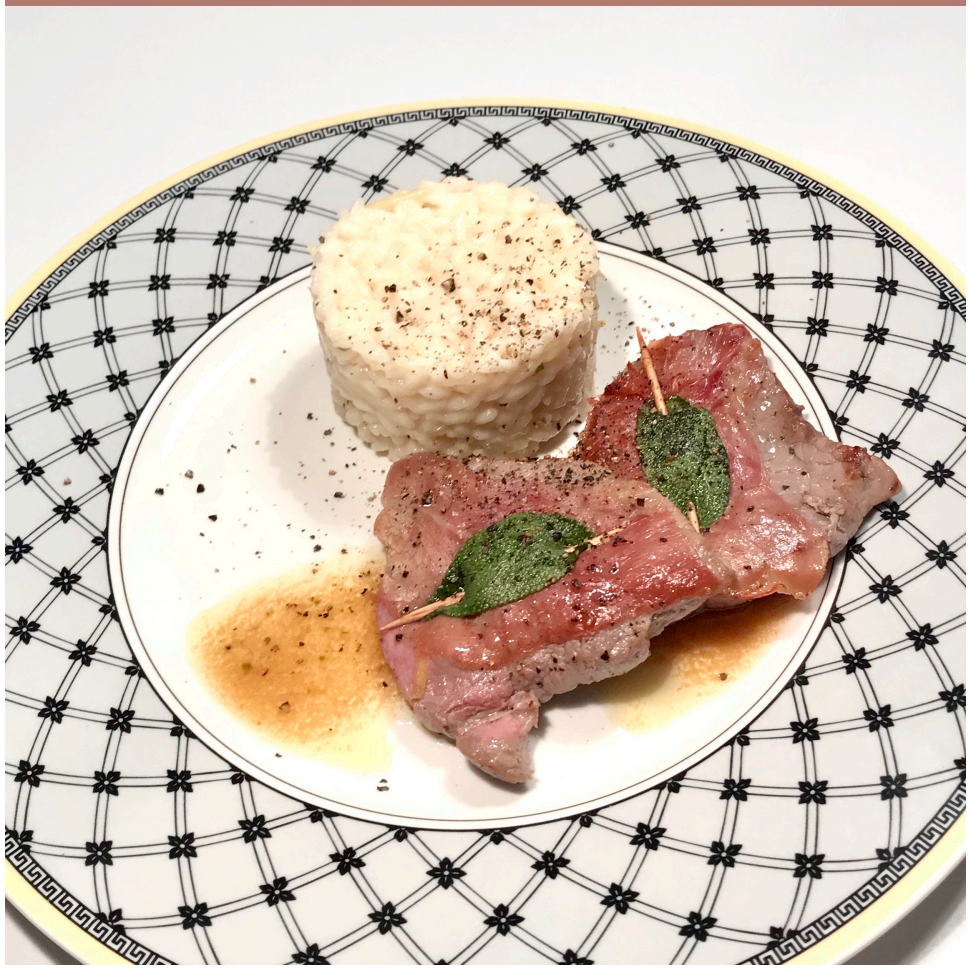
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Italien

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



Rezept: chefkoch.de, 21. 8. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Rezept der Küche Roms mit Kalbfleisch, Salbei und Rohschinken hat die Welt erobert. 1962 hat die "Federazione italiana cuochi" das Rezept offiziell definiert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Kalbsschnitzel, mitteldick	3 EL	Bratbutter
12 Tr	Parmaschinken	5 dl	Weisswein
12 Bl	Salbei	2 EL	Butter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel mit einer Tranche Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Den Ofen auf 60° C vorwärmen.
2. Die Schnitzel im Bratbutter ca. 3 Min. auf der belegten Seite scharf braten, bis der Schinken goldbraun ist. Dann die Rückseite ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und bei 60° C warm stellen.
3. Den Bratenfond mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Schnitzel mit der Sauce servieren.

TIPP: Mit Zitronenrisotto servieren.