

TERZO CAPITOLO · I SECONDI

Saltimbocca alla romana

Römische Saltimbocca

Dieses Rezept stammt aus Rom und ist im Handumdrehen zubereitet. Bei den Römern ist es so beliebt, dass „Saltimbocca“ fast zum Synonym für die Stadt selbst geworden ist. Der Name „Saltimbocca alla Romana“ bedeutet wörtlich „spring in den Mund“ – so lecker, dass die Schnitzelchen einem regelrecht mundgerecht entgegenkommen.

REZEPT Saltimbocca alla romana

HERKUNFT Rom

SCHWIERIGKEIT mittelschwer

ZEIT 1 Stunde

FÜR 6 Personen

Was Sie brauchen

- 1 Weinglas
- 1 Rührlöffel
- 1 Pfannenheber
- 1 scharfes Messer + 1 Schneidebrett
- 1 Knoblauchpresse
- 1 große Pfanne
- einige Zahnstocher

Zutaten

für 6 Personen

Für die Schnitzel

- 6 Kalbsschnitzel à 80 g
- Salz und frischer Pfeffer nach Wunsch
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 50 g Gorgonzola-Mascarpone-Creme
- einige Salbeiblätter
- 4 mittlere Knoblauchzehen

Für das Gemüse

- Olivenöl zum Braten
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- Salz und Pfeffer nach Wunsch
- 1 Glas trockener Weißwein

Für das Fleisch

- 20 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- etwas trockener Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Wunsch

TERZO CAPITOLO · I SECONDI

Zubereitung

1 *Die Schnitzel*

Eine Scheibe Parmaschinken auf ein Schneidebrett legen, ein Kalbsschnitzel darauflegen, salzen und pfeffern. Mit der Gorgonzola-Mascarpone-Creme bestreichen, ein Salbeiblatt sowie etwas zerdrückten Knoblauch daraufgeben. Anschließend aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.



Schnitzel, Schinken und Füllung



Aufgerollt und fixiert

2 *Das Gemüse*

Die Paprika in 4 mm breite, 5 cm lange Streifen schneiden, die Zucchini ebenso. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin anbräunen. Das Gemüse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.



Das Gemüse dünstet in der Pfanne

TERZO CAPITOLO · I SECONDI

Zubereitung

Fortsetzung

3 *Das Fleisch*

In einer zweiten Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, den gehackten Knoblauch und die Fleischröllchen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 4 Minuten hellbraun braten, dabei mehrmals wenden, bis sich ein dicker Bratenfond bildet. Aus der Pfanne nehmen, auf eine Servierplatte legen, mit dem Bratenfond übergießen und heiß mit dem Gemüse servieren.



Die Röllchen ziehen einen Fond



Angerichtet mit dem Gemüse

Zum Schnitzel passt ein trockener Rotwein.

Buon Appetito, Tonio Abbruzzi