

## I secondi / die Hauptspeisen von Maître Tonio Abbruzzi

Das folgende Rezept stammt aus Rom und lässt sich sehr schnell zubereiten. Bei den Römern ist er so beliebt, dass „Saltimbocca“ fast ein Synonym für die Stadt Rom darstellt. Der Name „Saltimbocca alla Romana“ bedeutet wörtlich „spring in den Mund“, da den Schnitzelchen so lecker sind, dass sie Mundgerecht und regelrecht in den Mund springen.

### Saltimbocca alla romana

☉ *Secondi* - \*\* medio difficile  
Tempo di preparazione: ⌚ 1 ora

#### Lei necessita:

- 1 bicchiere
- 1 mestolo
- 1 paletta
- 1 coltello tagliente + 1 tagliere
- 1 tritaaglio
- 1 padella grande
- alcuni stuzzicadenti

#### Ingredienti per 6 persone:

##### 1. Preparazione delle fettine:

- 6 fettine di manzo di 80 g
- sale e pepe fresco a desiderio
- 6 fettine di prosciutto di Parma
- 50 g di crema di gorgonzola e mascarpone
- alcune foglie di salvia
- 4 spicchi di aglio medii

##### 2. Preparazione della verdura:

- Olio d'oliva per la frittura
- 3 cipolle rosse
- 4 spicchi d'aglio
- 2 peperoni rossi
- 1 zucchini
- sale e pepe a desiderio
- 1 bicchiere di vino bianco

##### 3. Preparazione della carne:

- 20 g di burro
- 4 spicchi d'aglio
- alcune gocce di vino rosso secco
- sale e pepe a desiderio

### Römische Saltimbocca

☉ *Hauptspeisen* - \*\* mittelschwer  
Vorbereitungszeit: ⌚ 1 Stunde

#### Sie benötigen:

- 1 Weinglas
- 1 Rührlöffel
- 1 Pfanneheber
- 1 scharfes Messer + 1 Schneidebrett
- 1 Knoblauchpresse
- 1 große Pfanne
- Einige Zahnstocker

#### Zutaten für 6 Personen:

##### 1. Schnitzel Zubereitung:

- 6 Kalbsschnitzel a 80 g.
- Salz und frischen Pfeffer nach Wunsch
- 6 Parmaschinken-Scheiben
- 50 g Gorgonzola-Mascarponecreme
- einige Salbeiblätter
- 4 mittlere Knoblauchzehen

##### 2. Gemüse Zubereitung:

- Olivenöl zu Braten
- 3 rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- Salz und Pfeffer nach Wunsch
- 1 Glas trockenen Weißwein

##### 3. Fleisch Zubereitung:

- 20 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- ein wenig trockenen Rotwein
- Salz und Pfeffer nach Wunsch

Die Zutaten



## I secondi / die Hauptspeisen von Maître Tonio Abbruzzi

### 1. Preparazione delle fettine di manzo:

Mettere una fettina di prosciutto su un piatto di portata, mettere sopra una fettina di manzo, salarle, peparle a desiderio, spalmare la crema di gorgonzola e mascarpone, mettere sopra una foglia di salvia e l'aglio trifolato. Infine rotolarli e fissarli con uno stuzzicadenti. (Foto 1-3)

**2. Preparazione della verdura:** Tagliare i peperoni a strisce di 4mm e 5cm di lunghezza e tagliare il zucchini anche a strisce. Adesso far riscaldare l'olio d'oliva in una padella, inserire le cipolle a quadrettini e l'aglio trifolato e far rosolare tutto, aggiungere la verdura, saporire con sale e pepe a desiderio, inumidire con vino bianco e cuocerle a media fiamma per 10 Min. . (Foto 4)

**3. Preparazione della carne:** Far sciogliere il burro a media fiamma in un'altra padella, inserire l'aglio trifolato, poi aggiungere la carne, saporire con sale e pepe a desiderio. Inumidire con il vino rosso e cuocerle a media fiamma per 4 min. voltandole da tutte le parti, fino a che si è formato un sugo denso della carne. Infine togliere la carne dalla padella, metterla su un piatto di portata, versare sopra il sugo della carne e servire con la verdura. Con le scaloppine va bene un vino rosso secco.. . (Foto 5-6)

**1. Schnitzel Zubereitung:** Eine Schinkenscheibe auf eine Servierplatte legen und die Kalbsschnitzel darauflegen, salzen und pfeffern nach Wunsch, mit der Gorgonzola-Mascarponencreme bestreichen, ein Salbeiblatt sowie den zerdrückten Knoblauch begeben. Anschließend rollen und mit Zahnstochern feststecken. (Foto 1-3)

**2. Gemüse Zubereitung:** Die Paprika von 4mm breit und 5cm in Streifen und Zucchini auch in Streifen schneiden. Jetzt Olivenöl auf mittlere Flamme in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch dazu geben, alles anbräunen und das Gemüse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer nach Wunsch würzen, mit Weißwein ablöschen und ca. 10 Min. köcheln. . (Foto 4)

**3. Fleisch Zubereitung:** In einer andere Pfanne Butter auf mittlere Flamme lösen und den gehackten Knoblauch und das Fleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer nach Wunsch würzen, von allen Seiten anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen und ca. 4 Min. hellbraun braten, indem man sie von allen Seiten dreht, bis sich am Ende einen dicken Bratenfond bildet. Anschließend sie aus der Pfanne herausnehmen auf eine Servierplatte legen, die Soße darauf geben und mit dem Gemüse heiß servieren. Zu dem Schnitzel passt einen trocken Rotwein. . (Foto 5-6)

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

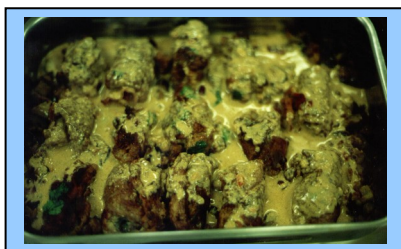


Foto 6



