

Saltimbocca Cotto

mit Backofen-Schinken

Zutaten

4 Kalbschnitzel
4 Scheiben Backofen-Schinken
8 Salbeiblätter
80 g Butter
100 ml Weißwein
20 ml Olivenöl
20 ml Wasser
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Kalbschnitzel mit einem Fleischklopfer klopfen, bis sie etwa 5 mm dick sind. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Mehl einreiben.

Jedes Kalbschnitzel mit einer Scheibe Backofen-Schinken und 2 Salbeiblätter belegen. Mit einem Zahnstocher den Salbei und den Schinken am Fleisch fixieren.

40 g Butter und 2 El Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, das Fleisch mit der ungarneiten Seite nach unten in die Pfanne legen und garen, bis sie an der Unterseite gebräunt sind.

Den Weißwein in die Pfanne geben und etwas einkochen. Wasser zufügen und danach zugedeckt, bei mittlerer Hitze, das Kalbfleisch vollständig garen.

Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten.

Den Rest der Butter in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Zum Servieren über das Fleisch träufeln.

Tipp:

Statt Kalb- können auch Schweineschnitzel verwendet werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach

