



## Saltimbocca alla romana

Patate al rosmarino, verdure dell'imperatore  
(*Rosmarinkartoffeln, Kaisergemüse*)

Originalzept der Saltimbocca nach Anweisung der »Accademia Italiana della Cucina« – der Institution der unverfälschten, klassischen Küche Italiens. – Die Beilagen wurden wie bei meinem Italiener dazu serviert. – Fantastico!

4 Personen

### ZUTATEN :

#### SALTIMBOCCA :

- 8 dünne, kleine Kalbsschnitzel  
(ca. 5 mm dick, à 100 g)
- 8 Scheiben roher Schinken  
(Parma- oder San Daniele-Schinken)
- 8 Salbeiblätter
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Glas trockener Weißwein (z. B. Soave, Pinot Grigio)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### KAISERGEMÜSE :

- 1 kleiner Broccoli
- 1 kleiner Blumenkohl
- 8 Karotten
- 1 Hand grüne Bohnen (*fakultativ*)
- 3 EL geschmolzene Butter
- 6 EL Gemüse-Dünstwasser
- Salz
- Muskat

#### ROSMARINKARTOFFELN :

- 8 – 12 kleine Kartoffeln
- Fleur de sel
- 6 Zweige Rosmarin
- Olivöl extra vergine

#### DES WEITEREN :

- 4 Zitronenachtel

**1** ROSMARINKARTOFFELN: Backofen auf 200° vorheizen. – Kleine Frühkartoffeln (festkochend) gut unter fließendem Wasser abbürsten und halbieren. ein Backblech mit Olivenöl einölen, mit reichlich  $\frac{2}{3}$  gehackten, frischen Rosmarin und Fleur de sel bestreuen und die kartoffeln mit der Schnittfläche nebeneinander auflegen. Kartoffeln mit Olivenöl bepinseln, restliches Rosmarin und etwas Fleur de sel darüber streuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die schnittflächen schön gebräunt sind. (*Bild 1*)

**2** KAISERGEMÜSE: Alle Gemüse separat mit sehr guten Biss (!) in wenig (!) Salzwasser garen. Gemüse in eine entsprechende Auflaufform geben. (*siehe Bild 2*) – Gemüsewasser zusammen geißen und etwas separat in einem Topf einreduzieren lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit der Kartoffeln über die Gemüse das Dünstwasser und die geschmolzene Butter geben.. Mit Alufolie bedecken und auf dem Backofenboden zu Ende garen.

**3** SALTIMBOCCA: Die Schitzelchen auf 3 mm Dicke platinieren und auf einer Seite ganz leicht mehlen. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Darauf auf die nicht bemehlte Seite je eine Scheibe Schinken und je ein Salbeiblatt legen. Mit einem Zahnstocher beides am Schnitzel feststecken. (*Bild 3*) – Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Scheiben nebeneinander legen, mit etwas Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze auf beiden 1 Minute je Seite braten, mit den Wein ablöschen und zur Hälfte etwa 3 Minuten reduzieren. Die Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen und in eine Servierschale legen. Über die Saltimbocca die sauce geben. – Heiß servieren.



Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)