

Schwäbisches Saltimbocca

Zutaten für 4 Portionen

8 Kalbsschnitzel (à 75 g)
 8 Blätter Salbei
 125 g Wein's Winterschinken
 4 EL Speiseöl
 400 g Möhren
 1 Stange Lauch
 50 g Butter
 2 EL Zucker
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer
 400 g Steckrüben
 400 g Kartoffeln
 75 ml Milch
 50 g Butter
 Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung:

Möhren schälen und waschen. Lauch putzen, waschen und mit den Möhren in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren, Möhren-Lauch-Spaghettini darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Schnitzel trocken tupfen, mit je einem Salbeiblatt belegen, mit je einer Scheibe Winterschinken umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 10 Minuten von beiden Seiten braten. Steckrüben und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch erwärmen und mit der Steckrüben-Kartoffel-Masse verrühren. Butter unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Saltimbocca auf den Gemüse-Spaghettini anrichten und mit dem Püree servieren.

Guten Appetit!

