

Saltimbocca auf Schwarzwälder Art mit Birne und Wirsing-Rahmgemüse

Zutaten:

Saltimbocca:

10 kleine Kalbsschnitzel
 Senf
 Salz und Pfeffer
 10 Scheiben Schw. Schinken
 10 Salbeiblätter
 Zahnstocher
 Mehl, Butter
 100ml Riesling

Birne:

5 kleine Williamsbirnen
 250g Zucker
 250ml Riesling
 ½ Zimtstange
 ¼ Vanilleschote

Rahmgemüse:

1 Zwiebel
 Butter
 1 Knoblauchzehe
 ½ Wirsingkopf
 Mehl
 1 TL Zucker
 200ml Gemüsebrühe
 200ml Sahne
 1 TL Senf
 Salz und Pfeffer
 1 Prise gemahlener Kümmel



Zubereitung:

Kalbsschnitzel je nach Größe eventuell halbieren. Die Schnitzel sehr flach plattieren. Die Schnitzelchen hauchdünn mit etwas Senf einstreichen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen. Die Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In etwas Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butter rundherum kräftig anbraten. Mit dem Riesling ablöschen und diesen komplett einreduzieren lassen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einen Topf Zucker, Riesling und 250 ml Wasser geben, kurz aufkochen lassen. Zimtstange, Vanilleschote sowie die Birnen zugeben und bei wenig Hitze ca. 20 - 30 Minuten weichgaren. Birnen herausnehmen und auf Wirsinggemüse geben. Für das Gemüse die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Knoblauch fein würfeln und zugeben. Wirsing in Streifen schneiden und ebenfalls leicht mitbraten. Mit etwas Mehl bestäuben. Zucker zugeben und mit der Brühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel den Wirsing bissfest garen. Sahne angießen und Senf zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kümmel würzen.