

Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca alla Romana

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [22.10.2025](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 8 Kalbsschnitzel à ca. 60 g
- 8 Scheiben Rohschinken
- 8 frische Salbeiblätter
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weisswein
- Salz, Pfeffer, Zahnstocher

Zubereitung:

1. Schnitzel flach klopfen, salzen, pfeffern.
2. Je 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt auflegen, mit Zahnstocher fixieren.
3. Butter und Öl erhitzen, Schnitzel zuerst Schinkenseite nach unten anbraten, dann wenden.
4. Mit Weisswein ablöschen, 2–3 Min. köcheln lassen. Warm stellen.

Bratensauce:

Zutaten:

- Bratensatz vom Saltimbocca
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 100 ml Weisswein
- 150 ml Kalbs- oder Geflügelfond
- 1 TL kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Schalotte im Bratensatz glasig dünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen lassen.
3. Fond zugeben, auf Hälfte einkochen.
4. Mit kalter Butter montieren, abschmecken.