Rezept 5

„Saltinbocca alla Romana"

FÜR 4 PERSONEN:

"SALTIMBOCCA ALLA ROMANA"

- 300 g/ 4x Kalb von der Oberschale (dünn geschnitten)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 80 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 8 Blätter Salbei
- 200 ml Weißwein
- 80 ml Marsala

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, den bestehenden weißen Rand des Fleisches sollte abgeschnitten werden. Dann das Fleisch dünn klopfen. Die Fleischscheibe halbieren und eine Hälfte von der Schinkenscheibe mit einem Salbeiblatt auf dem Fleisch mit einem Zahlstocher fixieren. Die untere Seite vom Felisch mit Mehl benetzen. Nun die Butter und das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Pfanne sollte ein Durchmesser haben, damit die Fleischscheiben nicht übereinander liegen. Wenn die Butter und das Öl geschmolzen sind, die Fleischscheiben nur von der Unterseite scharf anbraten, salzen und pfeffern. Das Fleisch nicht wenden.
Sobald das Fleisch durch ist, den Wein und den Marsala hinzugeben leicht köcheln lassen bis der Alkohol verfliegt. Es muss aber noch genug Flüssigkeit für die Sauce da sein. Nun können Sie das Saltimbocca alla romana mit der Sauce servieren.

"ERBSEN MIT PANCETTA ARROTOLATA "

- 400g Junge Erbsen (auch gefroren)
- 150g Pancetta arrotolata
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 50 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Erbsen mit Pancetta arrotolata
Butter und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Flamme erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt bei hoher Flamme die in Würfel geschnittene Pancetta zufügen und solange anbraten bis die Pancetta leicht bräunlich wird. Zwiebeln hinzugeben und vermengen und mit der Pancetta braten. Die Erbsen hinzugeben und solange dünsten bis sie weich sind. Die Erbsen nicht so lange in der Hitze lassen, da sie ansonsten schnell hart werden. Salzen, Pfeffern und servieren.

Tip: Wenn sie möchten, können sie die Erbsen mit etwas Weißwein ablöschen.