

Hier und heute



Till Brönner kocht „Saltimbocca alla Romana“

Jazz-Trompeter Till Brönner hat als Kind in Rom gelebt. Er kocht den römischen Klassiker „Saltimbocca alla Romana“ (Kalbsschnitzel nach römischer Art).

Saltimbocca alla Romana (Kalbsschnitzel nach römischer Art)

Das Rezept

von Till Brönner für vier Personen

Die Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel von der Oberschale
- Salz, Pfeffer
- 16 Salbeiblätter
- Rapsöl zum Braten
- 100 ml Weißwein
- 8 Scheiben Parmaschinken
- Abrieb von ½ unbehandelten Bio-Zitrone
- 50 g Mehlbutter-Flocken (mit Mehl verknetete Butter)

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Dann halbieren, salzen und pfeffern. Die Salbeiblätter waschen und ebenfalls trocken tupfen. Die Schnitzel in einer Pfanne in ausreichend Öl auf beiden Seiten anbraten. Mit dem Weißwein und einem großzügigen Schuss Wasser ablöschen. Auf jedem Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken und je zwei Blätter Salbei verteilen, jetzt Zitronenabrieb und Mehlbutter-Flocken zwischen den Schnitzeln in die Flüssigkeit setzen und einen Deckel auflegen. Hitze etwas reduzieren, nach zwei bis drei Minuten die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmte Teller verteilen.

Zuletzt mit einem Schneebesen die Butter-Weißwein-Sauce in der Pfanne durchmischen und wenn nötig abschmecken. Sauce großzügig auf den Schnitzeln verteilen und nach Geschmack frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.