

Saltimbocca alla romana

Saltimbocca alla romana (römischer Dialekt *Salt' im bocca!*, „Spring in den Mund!“) ist eine international bekannte Spezialität der römischen Küche.

Sie besteht aus gebratenem Kalbsschnitzel
(am besten vom Rückenfilet)

mit Schinken und frischen Salbeiblättern

für 4 Personen

8 Rückenscheiben a. 70 g

8 mittelgroße frische Salbeiblätter

8 kleine Scheiben Parmaschinken

8 Zahnstocher

Gutes Fett oder Öl zum braten

Salz, Pfeffer und Weißwein für die Sauce

Zur Zubereitung werden kleine, ca. 0,5 Zentimeter dünne Schnitzel leicht geklopft und mit einer

Scheibe luftgetrocknetem Schinken

(z. B. Parmaschinken) und einem Salbeiblatt belegt.

In manchen Rezepten werden sie zusammengeklappt oder gerollt, so dass der Schinken im Inneren liegt.

Anschließend werden die Schnitzel in Butter gebraten, mit Wein abgelöscht und zu Ende gegart.

Serviert werden sie zusammen mit dem eventuell mit etwas Butter montierten Bratenfond.

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten

für 4 Personen

ca. 200 g Rucolasalat,

3 El Balsamicoessig, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 4 El Olivenöl,

10 in Öl eingelegte in feine Streifen geschnittene Tomaten,

3 El Würzöl von den Tomaten

2 El Kapern, 2 Knoblauchzehen,

Aus den Zutaten einen Dressing bereiten, die Tomaten zugeben und mit den Rucolablättern mischen.

Verfeinern , mit in Knoblauchbutter gerösteten Brotwürfeln !!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!