



Saltimbocca mit Fächerkartoffeln

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

8 Scheib.	Kalbsrücken, küchenfertig (ca. 70-80 g)	4 Scheib.	Parmaschinken
15 Blatt	Salbei		Olivenöl
100 ml	Weißwein	100 ml	Sahne
1 EL	Butter	1	Zwiebel
800 g	Drillingskartoffeln	1 Hand	Cherrytomaten
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

Kalbssteaks klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblatt darauf legen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.

Drillingskartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Bei 190 Grad C für zwölf Minuten im Ofen abschieben. Fleisch ca. 2 - 3 Minuten von jeder Seite anbraten und entnehmen.

Zwei Stiele Salbei und 4 Cherrytomaten mit anbraten. Nun gehackte Zwiebeln in der Fleischpfanne anbraten und mit Schuss Weißwein ablöschen. Kurz einreduzieren und mit Sahne aufgießen.

Sauce einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Esslöffel kalte Butter hinzugeben und einrühren.

Sauce in die Tellermitte geben und Fleisch darauf anrichten. Kartoffeln rundherum anrichten. Mit gebratenem Salbei und Cherrytomate garnieren.