Saltimbocca vom Grillrost

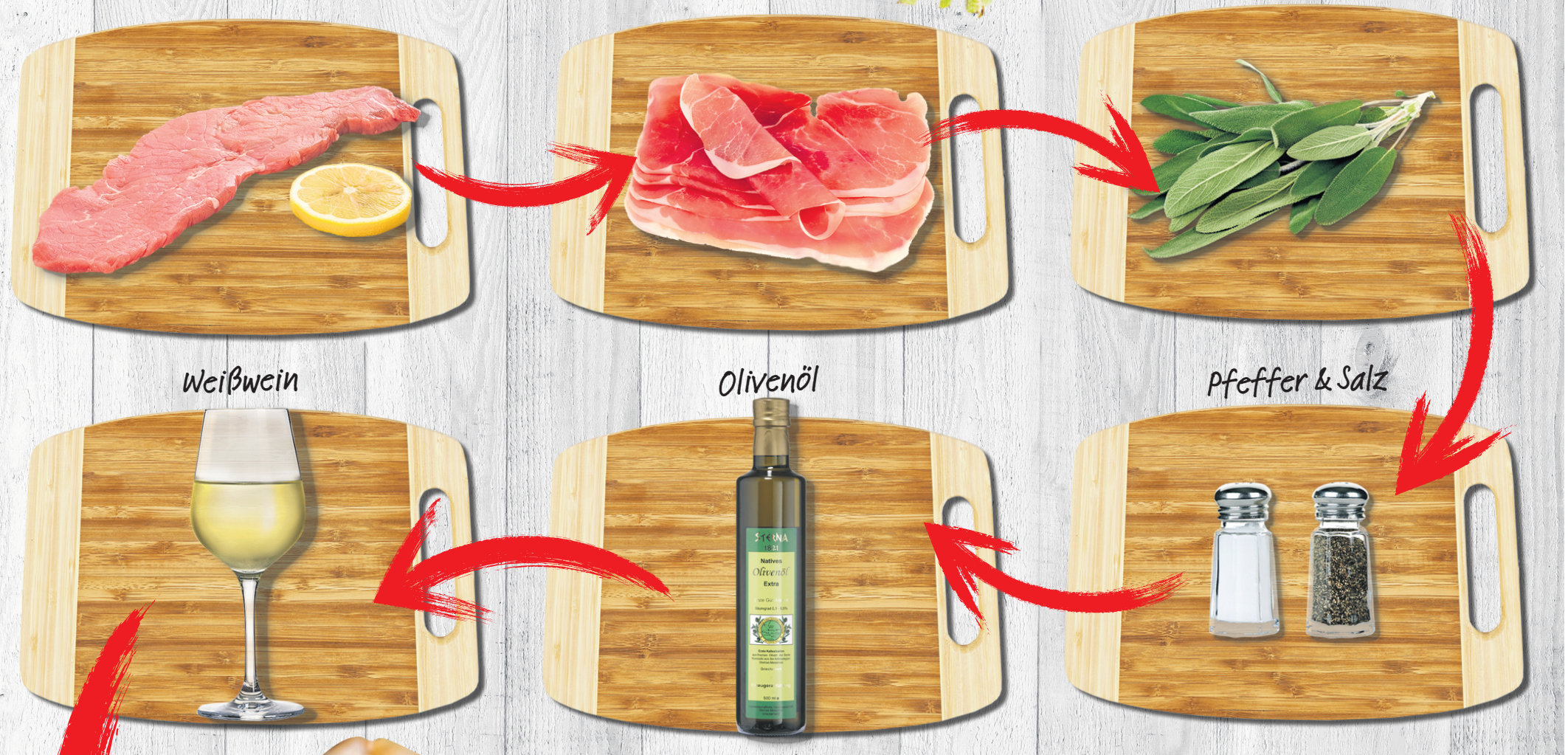


Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

„Saltimbocca alla romana“ ist ein leckerer Klassiker beim Italiener. Den kann man aber auch auf dem Grill zaubern. Die kleinen Schnitzelchen sind ideal für eine Grillparty und schmecken auch bei extrem heißen Wetter, da sie besonders mager sind und durch den Salbei schön frisch-herb schmecken. Länger dauert bei der Zubereitung auch nur das Marinieren, sonst geht alles schnell und leicht von der Hand. Und auf dem Rost ist das Fleisch ruckzuck fertig.

Zutaten *Portionen: 4*

8	Kalbsschnitzel
10 Scheiben	Parmaschinken
1 Bund	frischer Salbei
2 EL	Weißwein
5 EL	Olivenöl
1 Scheibe	Zitrone
Etwas	Salz und Pfeffer





Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Die großen **Kalbsschnitzel** (Sie können auch anderes Fleisch verwenden, siehe unten) in kleinere Stücke von etwa acht bis zehn Zentimetern Kantenlänge schneiden.

■ Aus dem **Olivenöl**, etwas **Pfeffer, Salz,** dem **Weißwein** (ruhig einen süßen verwenden) und ein paar Spritzern Saft aus einer **Zitronenscheibe** eine Marinade herstellen.

■ Fleisch darin **mindestens zwei Stunden** ziehen lassen.

■ Die marinierten Schnitzelstücke danach mit einem **Küchenpapier abtupfen** und jeweils mit etwas **Parmaschinken** und **ein bis zwei Salbeiblättern belegen**. Befestigen Sie die „Auflage“ am besten mit einem Zahnstocher am Schnitzelfleisch.

■ Den **Grill anheizen**.

■ Die Schnitzelstücke dann **mit der Salbeiseite nach unten auf einen gefetteten Grillrost** legen und für zwei Minuten über starker direkter Hitze anrösten lassen. Aufpassen, dass es nicht zu stark verbrennt.

■ Dann die Schnitzelstückchen einmal **wenden** und weitere **drei Minuten grillen**, bis sie gar sind. Vom Grill nehmen.

■ Anschließend können die Saltimbocca noch ein wenig **nachgesalzen und nachgepfeffert** werden. Dazu passen ein schöner Salat und ein paar Scheiben frisches Baguette.

Das Küchen-Lexikon

Saltimbocca in verschiedenen Variationen

Saltimbocca alla romana (römischer Dialekt für „Spring in den Mund!“ auf römische Art) besteht traditionell aus gebratenem Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei. Üblicherweise wird es in der Pfanne zubereitet, dann wird mehr Wein und etwas Butter hinzugegeben und die Flüssigkeit zu einem Söß-chen aufmontiert. Aber es funktioniert auch auf dem Grill. Übrigens nicht nur mit Kalbsschnitzeln. Man kann auch Schweineschnitzel (z. B. von Duke of Berkshire), Hähnchenbrust (Foto) oder Fisch wie sogar Zander oder Seeteufel verwenden, um das Gericht zuzubereiten. Wichtig ist, dass man frischen Salbei verwendet, nur der gibt dem Saltimbocca das richtige Aroma. Und Original-Parmaschinken sollte es auch sein, der ist nicht so salzig wie viele andere Schinkenspezialitäten.



Fotos: iStockphoto, Hersteller