

Koch mal Anders Hähnchen-Saltimbocca von Thomas Anders

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/rezept-haehnchen-saltimbocca-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/rezept-haehnchen-saltimbocca-100.html)



Zutaten :

- 360 g Hähnchenbrustfilet
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Stück Salbeiblätter
- 100 ml Weißwein
- 1 EL kalte Butter
- 3 EL Olivenöl
- Zitronensaft

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Dann längs durchschneiden, um vier dünne Scheiben zu erhalten. Falls sie unterschiedlich dick sind, mit einem Fleischklopper gleichmäßig flachklopfen.

Anschließend von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, jedes Filet mit einer Scheibe Parmaschinken sowie jeweils zwei Salbeiblättern belegen und so aufeinander klappen, dass der Schinken innen ist.

Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Anschließend herausnehmen und warmhalten. Tipp: Übrig gebliebenen Parma-Schinken zu Chips anbraten.

Um etwas Sauce zu bekommen und damit das wunderbare Aroma nicht verloren geht, Weißwein in die Pfanne gießen, den Bratansatz lösen und für etwas Bindung die (sehr!) kalte Butter hineinrühren. Jetzt fehlen nur noch Zitronensaft, Salz und Pfeffer, dann ist die Sauce fertig.