

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2023 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Roby Chiriatti

Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca alla romana:

2 Kalbsschnitzel
 2 sehr dünne Scheiben Parmaschinken
 5 EL Butter
 25 ml Weißwein
 2 Blätter Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Schnitzel in drei Esslöffel heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich warmstellen.

Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g Kartoffeln
 1-2 Knoblauchzehen
 1-2 Zweige Rosmarin
 ½ EL Olivenöl
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln bürsten oder waschen (nicht schälen), trockentupfen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarinnadeln abzupfen und diese etwas kleiner hacken. Etwa einen halben Esslöffel gehackte Rosmarinnadeln in einer Schüssel zusammen mit dem Knoblauch, Kartoffeln, Öl, ca. einen halben Teelöffel Salz, etwas Chili und Pfeffer gut mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend nochmal 5 Minuten bei 230 Grad unter dem Grill bräunen.

Für den Salat:

½ Lollo Rosso
 ½ Lollo Biondo
 4 Kirschtomaten
 2 Radieschen
 1 Karotte
 1 Mini-Gurke
 1-2 EL hellen Balsamicoessig
 2-3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Kirschtomaten und Radieschen putzen und vierteln. Karotte und Gurke schälen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.