

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Mittwoch, 26.06.2019**

**Saltimbocca mit Tagliatelle und Bohnensalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für die Saltimbocca**

400 g Kalbsrücken

Salz

Pfeffer

12 Blätter Salbei

100 g Parmaschinken

6 EL Rapsöl

**Für die Soße**

200 ml Weißwein

300 ml Kalbsfond

Salz

Pfeffer

1 Biozitrone, der Saft davon

50 g Butter, kalt

**Für die Bohnen**

200 g Bohnen, grün

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50 g Oliven, grün, ohne Stein

1 Stiel Bohnenkraut

6 EL Olivenöl

150 g Kirschtomaten

**Sonstiges**

250g frische Tagliatelle (Kühlregal)

Holzspieße



**Zubereitung:**

1. **Für die Saltimbocca** Kalbsrücken trocken tupfen und in dünne Schnitzel schneiden (nach Belieben vom Metzger vorbereiten lassen) und mit einem Plattierisen oder Stieltopf gleichmäßig plattklopfen.
2. Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. und jeweils ein Salbeiblatt darauflegen.
3. Kalbsschnitzel jeweils mit Schinken und einem Salbeiblatt bedecken und mit einem Holzspieß feststecken.
4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen.
5. In der Pfanne die Schnitzel-Schinken-Päckchen von beiden Seiten scharf anbraten.
6. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Im Backofen bei ca. 70 Grad warmhalten.
8. **Für die Soße** den Bratansatz mit Weißwein ablöschen.
9. Die Soße mit Kalbsfond auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
10. Die kalte Butter mit einem Schneebesen in die Soße einschlagen, bis die Soße cremig wird.
11. **Die Bohnen** abbrausen und die Enden abschneiden.



12. Bohnen im gesalzenen Wasser ca. 4-5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen.
13. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
14. Oliven in Ringe schneiden.
15. Bohnenkraut vom Stiel zupfen und kleinhacken.
16. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten.
17. Kirschtomaten abbrausen, vierteln und mit den Oliven zum Schalotten mix geben und ca. 4-5 Minuten garen.
18. Tagliatelle in leicht gesalzenem Wasser ca. 2-3 Minuten garen.
19. Bohnenkraut mit den Bohnen unter die Tomaten heben und noch einmal aufkochen.
20. **Die Soße** mit einem Stabmixer noch einmal durchmischen.
21. Tagliatelle abgießen. Etwa ein Drittel Soße abschöpfen und beiseitestellen.
22. Tagliatelle in der übrigen Soße schwenken.
23. Saltimbocca, Tagliatelle und Bohnengemüse mit der restlichen Soße anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer mag, kann die Bohnen auch als Salat zubereiten: dafür alles wie im Rezept zubereiten, abkühlen lassen und mit 1-2 EL Balsamessig, 1-2 TL grobem oder feinem Senf und 3-4 Olivenöl abschmecken.