

#### 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

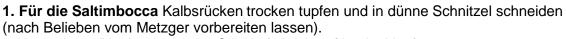
150 g Kirschtomaten

## **Sonstiges**

250g frische Tagliatelle (Kühlregal)

Holzspieße

# Zubereitung:



und mit einem Plattiereisen 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 durchmixen.
- 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.