



Saltimbocca mit Sahnesoße



60 Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Kalbsschnitzel

8 Scheiben Parmaschinken

150 gramm Emmentaler

12 Blätter Salbei

200 ml trockener Weißwein

200 ml Sahne

2 EL Mehl

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Emmentaler in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie sehr dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei, dem Parmaschinken und einigen Streifen Emmentaler belegen. Wie eine Roulade aufrollen und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher fixieren.
2. Die Röllchen in Mehl wenden und in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Wein angießen und zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Rollen öfter wenden und mit der Soße übergießen. Dann die Sahne unterrühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, den ausgelaufenen Käse in der Soße verrühren oder die Soße durch ein Sieb streichen.
3. Der Salbeigeschmack und der austretende Käse geben der Soße bereits ihren Geschmack. Wer es würziger möchte, kann natürlich mit Salz und Pfeffer nachwürzen oder noch einige Salbeiblätter in die Soße geben und mitkochen.
4. Tipp: Köstlich zu Saltimbocca schmecken Spaghetti, die nach dem Kochen in Salbeibutter geschwenkt und mit frischen Tomatenwürfeln vermischt werden.