

Saltimbocca-Spiesschen mit Kartoffelstampf

Secondo für 2 Personen



Zutaten :

für die Spiesschen :

200 gr Kalbfleisch, Filet oder Oberschale, dünn geschnitten (ca. 5 mm)

100 gr gekochter Schinken, nicht zu dünn geschnitten

1 Scheibe (ca. 1 cm) = 50 gr Edamer, Gauda, Emmentaler

1 milde Sardelle

Peperoncini

4 kleine Salbeiblätter oder getrockneter Salbei

40 gr Butter

Semmelbrösel

für den Kartoffelstampf :

150 gr Kartoffeln, festkochend

3 Esslöffel Sahne

2 Esslöffel Brühe

2 gehäufte Esslöffel geriebenen Parmesan

Knoblauch

Kochutensilien :

mittelgroße Pfanne möglichst mit Deckel

kleiner Kochtopf

Fleischklopper

4 Schaschlikspiesse

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfes grosses Messer

Eisportionierer oder Esslöffel

Servierplatte

Zubereitung :

Spiesschen :

Lasse beim Metzger das Kalbfleisch mit der Maschine zu dünnen

Scheiben (ca. 5 mm) schneiden und fertige daraus 6 ca. 4 x 10 cm

grosse Schnitzel. Wenn sie zu dick geschnitten sind, dann kannst Du sie

auch mit dem Fleischklopper oder dem Messergriff etwas dünner

klopfen. Schneide aus dem Schinken Stücke in etwa der selben Grösse wie die Schnitzel und lege den Schinken auf die Schnitzel. Schneide je ein Stück Käse von ca. 4 cm Länge und 1 cm Breite und lege es quer auf den Schinken, ein kleines Stückchen Sardelle und ein kleines Salbeiblatt oder etwas getrockneten Salbei sowie ein wenig Peperoncini pulver . Rolle die Schnitzel ein, stecke sie, jeweils 3 auf Schaschlikspiesse und streue ein wenig Semmelbrösel darauf. Stelle sie beiseite.

Kartoffelstampf :

Schäle die Kartoffeln und koche sie in dem kleinen Topf in Wasser bis sie sich mit einer Gabel gut zerdrücken lassen. Giesse das Wasser ab und zerdrücke sie zu einem Stampf. Verrühre den Stampf mit 3 Esslöffel Sahne, 2 Esslöffel Brühe, 2 gehäufte Esslöffel Parmesan, sowie 20 gr Butter. Bei ganz kleiner Hitze warmhalten.

Spiesschen : Lass' 20 gr Butter in der Pfanne zerschleichen und brate bei mittlerer Hitze die Spiesschen auf beiden Seiten an, bis sie etwas Farbe bekommen.

Lege die Spiesschen auf die beiden Teller, träufele den gezogenen Saft aus der Pfanne darüber und richte mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel den Kartoffelstampf in der Form von Kugeln an.

Attenzione :

Dieses Gericht ist von einem traditonellen Gericht Saltimbocca der Römer inspiriert und könnte mit „Spring-ins-Maul“ übersetzt werden. Im Original nutzt man rohen Schinken und verwendet keinen Käse.

Getränke :

Ein junger Roter aber auch ein kühles Bier sind empfehlenswert.