



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

Saltimbocca mit Zitronenbutter und Linguine

Für 4 Personen

Saltimbocca

200 g Kalbfleisch aus der Lende oder Oberschale
1 EL Butter
Öl zum braten
Salz und Pfeffer
2 Stängel frischer Salbei
4 Scheiben dünn geschnittener Italienischer Proscuitto
Etwas Mehl zum bestäuben
1 EL fein geschnittenen Blattpetersilie
1 Zitrone, filiert
150 ml Hühnerbrühe

Linguine

200 g Linguine Nudeln
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Außerdem

Gebackener Salbei

Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien und in kleine dünne Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Den Salbei zupfen und je 1 Blatt auf die Medaillons legen mit dem hauch dünn geschnittenen Proscuitto einschlagen und leicht mit Mehl bestäuben. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Medaillons goldbraun anbraten, dabei den restlichen Salbei mit dazu geben. Das Fleisch wenden und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Hühnerbrühe ablöschen und einmal kurz aufkochen. Die daraus entstandene Soße mit der Butter binden, Petersilie und Zitronenfilets dazu geben. Das Fleisch in der Soße kurz warm ziehen und direkt servieren.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest abkochen, anschließend das Kochwasser abgießen und Salz und Pfeffer und Butter abschmecken. Direkt servieren.

Zum anrichten die Nudeln aufdrehen und mittig auf den Teller geben, die Medaillons anlegen und mit Soße übergießen. Den gebackenen Salbei darüber streuen.