

## Saltimbocca (Kalbsschnitzelchen)

Zutaten für 4 Personen:

8 kleine, dünne Kalbsschnitzel  
8 kleine Salbeiblätter  
8 Scheiben Parmaschinken  
2 EL Butterschmalz  
3 EL Weißwein  
1/8 l Kalbsfond aus dem Glas  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen, auf einer Platte ausbreiten und mit je einem gewaschenen Salbeiblatt und einer Scheibe Schinken belegen. Den Belag mit einem Holzspießchen fixieren.

Die Saltimbocca in einer großen, heißen Pfanne in heißem Butterschmalz unter Wenden in 4-5 Minuten goldbraun braten. Dann herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond dazugeben, auf 2/3tel einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Besonders lecker schmecken die kleinen "Spring in den Mund" mit frischer Tagliatelle, Vorweg ein Antipasti oder Salat, danach ein kleines Dolci und fertig ist ein Menü für Gäste.