

SALTIMBOCCA MIT SALBEICREME



Menù-Zutaten

20 g Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7

Zutaten

n.B. Butter

n.B. Weißwein

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Mehl

280 g Schweinelende (4 Schnitten)

Chef: Manuele Malagola

Zubereitung

FÜR 4 SALTIMBOCCA

Die Schweinelende in etwa 70 g schwere Schnitten schneiden und jeweils eine Scheibe Rohschinken mit einem Zahnstocher darauf fixieren. Leicht bemehlen und mit Butter in der Pfanne braten, dabei zuerst die Seite mit dem Schinken anbraten. Wenn die Schnitte goldbraun angebraten ist, mit etwas Weißwein ablöschen und fertig garen. Die Salbeicreme gleichmäßig mit der Sauce der Saltimbocca verrühren. Vor dem Servieren etwas Salbeicreme auf die Saltimbocca träufeln