

Saltimbocca von der Pute mit Marktgemüse



Zutaten für 3 Personen:

Ca. 100 g Putenfilet pro Person
ca. 2-3 Scheiben sehr fein
geschnittener italienischer roher
Schinken p.P.

3-6 Salbeiblätter p.P.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Olivenöl

1. Putenfilet quer zur Faser
in 30-40 g schwere
Medaillons schneiden. Mit
der glatten Seite eines
Fleischhammers sanft
klopfen. Leicht salzen und
pfeffern. Mit Salbeiblättern
belegen. Mit der belegten
Seite nach unten auf je
eine passend geschnittene
Schinkenscheibe legen und
den Schinken einschlagen.

2. Portionsweise bei
höherer Hitze in Olivenöl
braten, je ca. 90 Sekunden
auf jeder Seite. In Alufolie
bei 100° im Backofen warm
halten.

3. Bratensaft mit Weißwein
ablöschen, mit
Gemüsebrühpulver
gewürzte Sahne zugeben,

nach Geschmack noch mit
Cayennepfeffer und
Rosenpaprika würzen und
auf die gewünschte
Konsistenz einköcheln.

4. Teller vorwärmen nicht
vergessen.

Hinweise:

Als Beilage Tagliatelle
wählen. Für das Markt-
gemüse gibt es ein eigenes
Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung 25 min,
Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.12.2024