

Saltim Bocca



Zutaten

- 500 g Kalbsnuss am Stück
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 3-4 Zweige Salbei
- 2 EL Butter
- Salz
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/8 l Kalbsfond
- Bio-Zitrone zum Servieren
- Holz- oder Metallspießchen

Zubereitung

- Das Kalbfleisch gut trocken tupfen. In 8 kleine, dünne Scheiben schneiden, diese mit einem breiten Messerrücken flach streichen oder einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flachklopfen. Die Scheiben leicht pfeffern.
- Die Schinkenscheiben halbieren und jeweils eine halbe Scheibe auf jedes Kalbsschnitzel legen. Den Salbei waschen und trocken schütteln, je 1 Blatt auf die Schinkenscheiben legen, übrige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Salbei und Schinken mit den Spießchen am Fleisch feststecken.
- Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen lassen. Die Schnitzelchen darin von jeder Seite 1-2 Min. braten. Leicht salzen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.
- Den Weißwein in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen. Dann den Kalbsfond angießen und auch diesen noch ein wenig einkochen lassen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Schnitzelchen servieren. Mit den übrigen Salbeiblättern bestreuen und mit den Zitronenspalten anrichten.

Spinatknödel

Zutaten

- 250 g altbackenes Toastbrot
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g frischer Spinat oder eine Packung TK-Blattspinat (300 g),
- 1 EL Butter
- EL Oreganoblättchen,
- etwa 6 EL Semmelbrösel
- 75 g Pecorino-Käse
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss;
- 60 g Pecorino-Käse zum Bestreuen,
- 2 EL Butter

Zubereitung

- Toastbrot in 1 cm kleine Würfel schneiden. Milch und Eier verquirlen und die Brotwürfel darin einweichen.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Spinat putzen, abspülen und gut abtropfen lassen. Spinat ausdrücken und mit einem großen Messer sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf im heißen Fett glasig dünsten. Den frischen oder den aufgetauten TK-Spinat zugeben. Kurz mitdünsten lassen bis er zusammenfällt.
- Alles zum Abtropfen auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken (der Spinat muss sehr trocken sein; etwa 160 g).
- Oreganoblättchen hacken. Eingeweichtes Brot, Semmelbrösel, geriebenen Käse und Oregano zum Spinat geben und die Zutaten gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- Mit angefeuchteten Händen etwa 18 kleine Knödel formen. (Eventuell einen Probeknödel kochen; sollte er zu weich sein, noch etwas Semmelbrösel unter die Masse rühren.)
- Die Strangoiapreti im siedenden (nicht kochenden!) Salzwasser etwa acht Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte geben.
- Vom Pecorino mit dem Sparschäler Streifen abschneiden.
- Butter zerlassen und über die Knödel gießen. Mit den Käsestreifen bestreuen.