Saltimbocca von der Pute

Zutaten für zwei Personen:

200-250 g sehr dünne Putenschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

einige Zweige frischer Thymian

2-4 Scheiben Parmaschinken, sehr dünn geschnitten

1/2 EL Olivenöl

30 ml Sherry

150 ml kräftige Gefügelbrühe

50-75 g Sahne

1. Putenschnitzel quer in sehr dünne Scheiben schneiden, in gefällige, Abschnitte teilen. Mit Küchentüchern trocknen. Leicht salzen und pfeffern. Thymianblättchen abstreifen und einen Teil auf die Schnitzel verteilen.

2. Schinkenscheiben zuschneiden und mit Zahnstochern auf den Schnitzelabschnitten feststecken.

3. Die Schnitzelchen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. In Alufolie einschlagen und warm stellen.

4. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen, Brühe und Sahne zugießen und nach Geschmack einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern angießen, die Schnitzel auflegen und noch mit ein wenig Thymianblättchen bestreuen.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante mit mildem Frühstücksspeck.

Als Beilage serviert man am besten Bandnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 22.01.2023