

Saltimbocca mit Champignon Camembert und Salbeisauce



Zutaten für 4 Portionen

8 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben Schinken (luftgetrocknet)
250 g Champignon Camembert Rahm
ca. 20 Salbeiblättchen
2 Zitronen
100 ml trockener Weißwein
100 ml Bouillon
2 EL Butter
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Mehl

Zubereitung

Die Zitronen mit einem scharfen Messer schälen und die weiße Haut entfernen, filetieren und evtl. entkernen. Mit dem Saft zur Seite stellen. Champignon Camembert in Scheiben schneiden; Schinkenscheiben halbieren.

Kalbsschnitzel platt klopfen, salzen und pfeffern. Mit je einer Scheibe Schinken, Champignon Camembert und einem Salbeiblatt belegen, zusammenklappen und in Mehl wenden. In heißem Butterschmalz von beiden Seiten braten; warm stellen.

Bratenansatz mit Weißwein und Bouillon ablöschen. Butter, restliche Salbeiblätter und Zitronenfilets mit Saft hinzufügen. Kurz erhitzen. Mit gedünsteten Gemüsen der Saison servieren.

(Rezeptidee und Foto: www.milchland-bayern.de)