

# Saltimbocca vom Lamm auf Salbeifond

Wie Sie aus neuseeländischem Lammfleisch eine wahre italienische Delikatesse zaubern

**Saftige Lammkoteletts mit etwas Salbei gewürzt und in hauchdünne Parmaschinkenscheiben gewickelt – wenn das keinen Appetit macht! Dazu schmecken Kartoffeln und Pilze.**

## ZUTATEN

Für sechs Personen

- ▶ 18 kleine Neuseeland-Lammkoteletts
- ▶ Öl
- ▶ 18 hauchdünne Scheiben Parmaschinken
- ▶ 18 Salbeiblätter
- ▶ 1 Knoblauchzehe

Für die Sauce

- ▶ ¼ l Rotwein
- ▶ 4 bis 6 Salbeiblätter
- ▶ Knoblauch
- ▶ Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Tiefgefrorenes Lammfleisch über Nacht im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Die aufgetauten Lammkoteletts in einer schweren Pfanne (besser noch in zwei Pfannen) wenige Minuten auf jeder

Seite braten. Anschließend warmstellen. Auf einem Tisch die Parmaschinkenscheiben ausbreiten. Auf jede Scheibe je ein Lammkotelett legen, je ein Salbeiblatt darauflegen und die Koteletts in den Parmaschinken einwickeln. Nochmals warmstellen.

Die Knoblauchzehe durchgepresst zum Bratfond in die Pfannen geben, mit ¼ Liter gutem Rotwein, der später auch zum Essen gereicht werden kann, ablöschen. Jetzt die Salbeiblätter dazugeben und alles leicht köcheln lassen.

Den Fond durch ein Sieb streichen und danach die leicht geschlagene Sahne dazugeben. Die Lammkoteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu frisches Gemüse oder knusprige Kartoffeln mit Pilzen servieren.

## 'FLEISCHEREI'-INFO

### „Spring in den Mund“

Saltimbocca ist wohl das Gericht, das am häufigsten genannt wird, wenn es um Salbei in der Küche geht. Doch Kochbücher mit italienischer Note folgen stets dem Gesetz, dass Saltimbocca aus nichts anderem als dünn geschnittenem Kalbfleisch zubereitet ist (Saltimbocca alla romana). Dabei heißt Saltimbocca einfach nur soviel wie „Spring in

den Mund“ – und daraus sollte sich die Freiheit ableiten lassen, die Fleischsorten je nach Geschmack zu variieren. Für das delikate Gericht kann statt Kalbfleisch ebenso gut Hähnchen- oder Putenbrust verwendet werden. Und auch das Fleisch von Reh und Lamm harmoniert hervorragend mit Parmaschinken und Salbei.

## Bratkartoffeln mit Pilzen

### ZUTATEN

Für sechs Personen

- ▶ 500 g Kartoffeln
- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ 150 g Shitakepilze
- ▶ 150 g rosa Champignons

- ▶ 150 g Austernpilze
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 EL rosa Pfeffer
- ▶ 1 Bund Petersilie

### ZUBEREITUNG

Die rohen Kartoffeln schälen und in etwa zwei mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln und die Petersilie klein schneiden. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin 15 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Fett in der Pfanne zerlassen und die Pilze darin kurz braten. Dann die Kartoffeln wieder zu den Pilzen geben und zusammen mit den Zwiebeln, dem Pfeffer und der Petersilie nochmals vorsichtig erhitzen.

*Saltimbocca vom Lamm mit Kartoffeln und Pilzen: Ein kräftiges Gericht für kalte Wintertage, das nur darauf wartet, dem Feinschmecker in den Mund zu springen.*

*Foto: New Zealand Lamb*



*Quelle: New Zealand Lamb Informationsbüro Deutschland*