

# Kalbsschnitzel Saltimbocca

Rezept für 1 Person

## Zutaten:

1 Kalbsschnitzel, dünn geklopft  
3 Scheiben Rohschinken  
3 Salbeiblätter  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
1 Zahnstocher  
Butterschmalz  
Pfeffer und Salz

## Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 15 Minuten

Das Kalbsschnitzel mit Küchenpapier auf beiden Seiten sehr gut trocken tupfen. Mit jeweils 2 Scheiben Rohschinken und 2 Salbeiblättern belegen und mit dem Zahnstocher feststecken. Die dritte Scheibe Rohschinken und das dritte Salbeiblatt in feine Streifen schneiden, die Knoblauchzehe schälen und in eine Knoblauchpresse legen (bzw. sehr fein hacken).

Erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und braten Sie das Schnitzel zuerst auf der festgesteckten Seite kurz an. Anschließend das Schnitzel wenden und auf der anderen Seite in ca. 1-2 Minuten fertig braten. Abgedeckt, am besten auf einem Teller, warm halten.

Danach in der gleichen Pfanne bei reduzierter Hitze die Rohschinkenstreifen kurz braten, Salbeistreifen und durchgepressten Knoblauch zufügen und nochmals ganz kurz braten lassen.

Zum Schluss den Teelöffel Butter zugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Reduktion nach Belieben nochmals salzen und pfeffern. Das Schnitzel mit der Sauce begießen und mit den passenden Beilagen servieren.