

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Rolf Grosse**

**Saltimbocca alla romana mit Kartoffelstampf und  
Karotten-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca:**

250 g Kalbslende  
6 Scheiben Parmaschinken  
6 Salbeiblätter  
250 ml Kalbsfond  
250 ml Weißwein  
50 g Mehl  
2 EL Butter  
2 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen, plattieren und mehlieren. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch leicht salzen und pfeffern und auf jede Scheibe Salbei und Schinken platzieren. Mit Zahnstochern feststecken.

Öl in Pfanne erhitzen auf der Schinkenseite zwei Minuten braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz einkochen, mit Butter aufmontieren.

**Für das Kartoffelstampf:**

300 g mehliges Kartoffeln  
50 g Butter  
125 ml Milch  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Butter dazu geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Milch in Topf leicht erwärmen und zu Kartoffeln geben. Mit Kartoffelstampfer stampfen.

**Für das Karotten-Zucchini-Gemüse:**

6 kleine Karotten  
125 g Zuckerschoten  
1 mittlere Zucchini  
250 ml Gemüfefond  
2 EL Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und in dünne Streifen schneiden.

Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Zucchini in der Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschotenstreifen in Gemüfefond blanchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.