

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2026** ▪
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Stefan Wannenwetsch

**Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln und
Insalata Contadina**

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Kalbschnitzel, à 150 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 2 EL Butterschmalz
 4 EL Butter
 200 ml trockener Weißwein
 1 Zweig Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Schnitzel platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einer Scheibe Schinken belegen und darauf je zwei Salbeiblätter legen. Alles mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz auf der Fleischseite anbraten, umdrehen und circa 20 Sekunden auf der Parmaseite anbraten. Herausnehmen.

Bratensatz mit Wein lösen und Butter einrühren. Schnitzelchen abschließend darin erwärmen. Leicht pfeffern.

Für die Kartoffeln:

400 g Frühkartoffeln
 Olivenöl, zum Marinieren
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL grobes Meersalz

Rosmarinnadeln abzupfen. Kartoffeln waschen, in längliche Viertel schneiden und mit Rosmarin, Öl und Meersalz vermischen. Auf einem Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten in den Backofen geben. Für die letzten Minuten die Grillfunktion einschalten, damit die Kartoffeln goldbraun werden.

Für den Salat:

½ Gurke
 1 reife Tomaten
 5 entsteinte, schwarze Oliven
 ½ rote Zwiebel
 ¼ Knoblauchzehe
 1 TL getrockneter Oregano
 2 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel abziehen und fein hobeln. Alles in eine Schüssel geben, Oliven und Oregano untermischen. Knoblauch abziehen und pressen. Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauch, Salz und Pfeffer direkt darüber geben und kurz vermengen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.