



Stefanie Middendorf

Saltimbocca alla romana mit hausgemachten Basilikum-Gnocchi und geschmorten Cocktailtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Basilikum-Gnocchi:

125 g kleine mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund Basilikum
50 g Ricotta
50 g Mehl
1 Ei (Eigelb)
15 g Parmesan
1 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und mit dem Ricotta in einer Küchenmaschine fein Pürieren. Ei trennen. Kartoffelmasse mit dem Ricotta, Mehl, Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt Parmesan unterrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Gnocchi Muster mit einer Gabeln hineindrücken.

Gnocchi in leicht kochendes Wasser geben. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Saltimbocca:

4 dünne Scheiben zarte Kalbsschnitzel
à ca. 250 g
4 Scheiben hauchdünnen
Parmaschinken
4 Salbeiblätter
3 EL Butter
250 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischklopfers flach klopfen. Auf jedem Schnitzel 1 Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen, mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.

In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Schnitzelchen hinzugeben und pro Seite 2-3 Minuten braten. Fleisch nur zart salzen und pfeffern, herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

Bratansatz mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen. Mit einem Schneebesen 1 EL Butter in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelchen nochmal kurz in die Pfanne legen.

Für die Tomaten:

8 kleine Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
3 EL weißen Balsamico
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen. Tomaten waschen und trockentupfen. Auf mittlerer Temperatur schmoren mit Balsamico ablöschen, mit Honig karamellisieren lassen, salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.