



Nudeln á la Saltimbocca

(Zutaten für 4 Personen):

- 300 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 350 g Kalbsfilet (oder Schweinefilet)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer Limone
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Kalbsfond
- Salz, 2-3 Zweige Salbei
- 40 g Parmaschinken (in hauchdünne Scheiben geschnitten)
- 7 EL Butter
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 2 Prisen Zucker

Zubereitung: Möhren und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und bei starker Hitze in Öl kurz anbräunen, warm halten. Möhren und Zwiebeln im Bratensatz andünsten. Mit Limonensaft ablöschen. Wein und Fond aufgießen und die Sauce etwa 15 Minuten kräftig einkochen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen. Inzwischen die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen und den Parmaschinken in mundgerechte Stücke teilen. 5 EL Butter unter die Sauce schlagen und weitere zwei Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen, das Fleisch dazugeben und kurz in der Sauce ziehen lassen. Die übrige Butter erhitzen und die Salbeiblätter darin anbräunen. Nudeln mit Fleisch, Sauce, Salbei und Schinken auf Tellern anrichten.

Tipp: Statt Kalbsfond kann auch Gemüsefond verwendet werden.

Als Wein empfehle ich einen guten Grauburgunder (auch Pinot Grigio, Pinot Gris, Tokay d'Alsac oder Ruläner genannt). Guten Appetit!