



Saltimbocca ...

März 2013

... Der Sprung in den Frühling ...

Zutaten: für 2 Zirkusartisten und 2 fliegende Hunde

12 mittlere, dünne Kalbsschnitzel

12 Tranchen Rohschinken

12 Salbeiblätter

Salz, Pfeffer, wenig Paprika

Butter

Marsala

Zubereitung

... Die Kalbsschnitzel dünn klopfen und würzen ... Die Schnitzel mit Rohschinken und Salbei belegen und zusammenklappen ... Mit einem Zahnstocher die Saltimbocca verschliessen ... Das Fleisch in der Butter anbraten, einmal wenden und warm halten ... Den Bratensatz mit Marsala ablöschen und auf die Hälfte reduzieren ... Die Sauce mit kalter Butter verfeinern, würzen und die Schnitzel wieder in die Pfanne geben ...

Tipps:

... Machen Sie einen Salto in den Frühling und leeren Sie Ihren Kopf ... Laden Sie dafür Ihr Auffgannetz ein und überraschen Sie diese mit einer Trapeznummer ... Servieren Sie in der Pause die Saltimbocca und jonglieren Sie eine Beilage herbei ... Das Leben ist ein „Flying Circus“ ohne Salto mortale ... Wünschen Sie einen Flohzirkus oder einen Sprung ins Ungewisse, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=cEe6rAHtzLM>

http://www.youtube.com/watch?v=MU_idNMc9o

<http://www.youtube.com/watch?v=8ZzFi2gVquE>

http://www.youtube.com/watch?v=mbaoW_BRmSQ

<http://www.youtube.com/watch?v=foUWwKuT080>

HOTLINE: info@koifischer.ch

