

Kalbfleisch Bocconcini mit Salbei im Pancetta Mantel

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten + Garzeit 15 Minuten

Zutaten für 12 Stück /4 Pers.

250 g hauchdünne Kalbsschnitzel
12 Scheiben Pancetta oder
Halsspeck
1 Bund Salbei
30 g Butter
Trockener Weißwein zum Löschen
Olivenöl
Rosmarinzweige
Thymianzweige

Zahnstocher

Je nach Lust ein tropfen Trüffelöl

Frittierte Salbeiblätter zur Deko

Zutaten Polenta:

125 g Polenta-Maisgries
250 ml Wasser
250 ml Milch
Salz
3 Esslöffel Rahm
Etwas Muskatnuss
1-2 EL geriebenen Parmesan



Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel zu 5 x 3 cm großen Rechtecken zurechtschneiden und aufrollen. Jeweils mit einem Salbeiblatt belegen und mit einer Scheibe Pancetta umwickeln. Die Bocconcini gegebenenfalls mit Zahnstochern zustecken

Die Bocconcini in der Pfanne in heißem Olivenöl anbraten, damit die Pancetta schön knusprig wird. Rosmarin- und Thymianzweige können in der Pfanne mit angebraten werden.

Den Bratenfond mit einem trockenen Weißwein ablöschen, die Bocconcini bei geringer Hitze fertig garen und anschließend im Ofen warm halten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hineingeben und mit der Garflüssigkeit verrühren. Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Bocconcini damit überziehen.

Dazu passt ein mit Balsamico und Olivenöl angemachter Frühlingsblattsalat.

Wer von den Trüffeln noch nicht genug hat, darf noch einen Tropfen auf die Bocconcini träufeln.

Polenta:

Wasser und Milch in den Topf geben und salzen. Wenn die Flüssigkeit kocht, den Mais einrühren und 2 Minuten kochen lassen. Nach Belieben mit Rahm (Polentamasse darf nicht mehr kochen), geriebenem Parmesan und etwas Muskatnuss würzen.

Weineempfehlung:

Rotwein trocken, fruchtig,
z.B. Rosso Piceno Superiore 2015

Kochabend:

10. Apr, 2019 / Vogesen