



REZEPT N° 20

SALTIMBOCCA VOM LAMM MIT VULCANOSCHINKEN UND SALBEIJUS

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN

2kg Lammrückenknöchel und Sehnen, 200g Zwiebel, 100g Karotten, 50g Stangensellerie, 1 EL Tomatenmark, ½ l trockener Rotwein, Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 1/2l Rindsuppe oder Lammfond, 1 Messerspitze Speisestärke, Salz, Pfeffer, 1EL Balsamicoessig, 30g Butter, 2 Knoblauchzehen, 6 dünne, frische Salbeiblätter

Für Saltimbocca 8 kleine Lammkoteletts á 80g, Salz, Pfeffer, 8 frische Salbeiblätter, 8 dünne Scheiben Vulcanoschinken, 20g Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Lammknochen klein hacken, mit den Sehnen in einer großen Kasserolle anbraten. Das Fett abgießen. Gemüse waschen, putzen und klein schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark unter die Knochen mischen. Alles kräftig anrösten und mit etwas Rotwein ablöschen und einköcheln. Den restlichen Rotwein, die Gewürze und die Kräuter dazugeben. Mit Rindsuppe oder Lammfond auffüllen, sodass die Knochen bedeckt sind. Eine Stunde kochen lassen – durch ein Tuch passieren und auf 0,1l Flüssigkeit einreduzieren. Vor dem Servieren mit etwas angerührter Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken. Die Butter mit ausgedrückten Knoblauchzehen und gehackten Salbeiblättern vermischen und zum Schluss unter die Sauce rühren. Die Lammkoteletts flachdrücken, eine Seite mit Salz und Pfeffer würzen und umdrehen. Mit je einem Salbeiblatt belegen und mit einer Scheibe Vulcanoschinken abdecken. Fest andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts mit der Vulcanoseite nach unten hinein geben und knusprig anbraten. Vorsichtig wenden und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben. 2-3 Minuten rosa anbraten. Die Koteletts mit Alufolie abdecken und bei geöffneter Ofentüre einige Minuten rasten lassen.

