Saltimbocca Österreich Style

Daniel Rüdiger

Inhaber des „Restaurant Rüdiger's – Spezialitäten aus Österreich"

ZUTATEN

- 4 Kalbsmedaillons
- 4 Scheiben Parmaschinken oder Vulcanoschinken (17 Monate alt aus der Steiermark)
- 200g Butterschmalz
- 4 Blätter Salbei
- 6cl Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer, gerne frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Die Medaillons plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In Schinken und Salbei einrollen und mit Zahnstochern befestigen.
- In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen und die Sackel bei nicht zu starker Hitze auf beiden Seiten anbraten.
- Nach wenigen Minuten sind sie genussfertig und können serviert werden.
- Nach dem Anrichten auf dem Teller mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

PASSENDE WEINE

Grüner Veltiner, Riesling, Weißburgunder oder auch ein kräftiger Zweigelt