

Spargelsalat mit Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Spargel	Salz
8 Kalbsschnitzel (à ca. 80g)	Zucker
8 Scheiben Parmaschinken	Pfeffer
2 EL Balsamico-Essig (hell)	7 EL Olivenöl nativ extra
1 TL Senf	1 Schalotte
1 Bund Rucola	8 Zweige Rosmarin
je ½ Bund Basilikum und Petersilie	
Saft und Schale einer Bio-Orange	

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Stangen in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. Spargelstangen mit ½ TL Zucker etwa 15 bis 18 Minuten in Salzwasser garen.

Schalotte abziehen, hacken und mit Orangensaft, der Hälfte der Orangenschale, Balsamico und Senf verrühren, dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 4 EL Olivenöl unterschlagen. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln, hacken und ebenfalls unterrühren.

Den gegarten Spargel abgießen und abtropfen lassen. Die Marinade darüber träufeln und alles vermengen.

Schnitzel und Schinken halbieren. Rosmarin in 16 Portionen aufteilen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und der restlichen Orangenschale würzen. Fleisch erst mit Rosmarin und dann mit Schinken belegen und feststecken. Die Schnitzel in 3 EL Olivenöl rundum 3 bis 4 Minuten braten.

Rucola abrausen, trocken tupfen und auf die Teller verteilen. Spargelsalat und Saltimbocca darauf anrichten. Dazu schmeckt Ciabatta-Brot.

Zu diesem feinen Gericht empfiehlt sich ein frischer, gut gekühlter Riesling.

Wein, hellen Balsamico und das feine Olivenöl aus der Casa del Piero erhalten Sie in unserer Abteilung tutto bene bei Getränke Neiss, Albtalstraße 24b, 79837 St. Blasien.

Guten Appetit!