

Saltimbocca (alla romana) mit hausgemachter Pasta dazu Tomaten-Basilikumpesto (alla siciliana)

Zutaten für vier Personen

Für die Pasta

250 g Nudelgrieß

150 g Mehl

4 Eier

Für die Saltimbocca

Kalbsschnitzel á 120 g

80 g Parmaschinken

1 Schalotte

ca. 15 Salbeiblätter

60 ml Portwein

150 ml kräftiger Rotwein

200 ml Kalbsfond

Balsamico-Essig

Pfeffer, Salz

Für die Pesto alla siciliana

2 Bund Basilikum

Ca. 150 g getrocknete
Tomaten

Ca. 200 ml Olivenöl (Rapsöl)

80 g Parmesan (Greizer,
Bergkäse)

50 g Pinienkerne (Mandeln)

1 Chilischote

Salz, Pfeffer

So bereiten wir Saltimbocca, die hausgemachte Pasta und die Pesto alla siciliana zu

1. Nudelgrieß, Mehl und die Eier zu einem geschmeidigen Teig kneten und etwa 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Teig kann jetzt in einer Nudelmaschine zum Beispiel zu Tortellini weiterverarbeitet werden. In Folie eingeschlagen hält sich der Teig im Kühlschrank etliche Tage und wird dabei eher besser als schlechter.

Kleiner Tipp:

Beim Weiterverarbeiten sollte man um das Ankleben zu verhindern Hartweizengrieß nehmen und kein Mehl. Mehl würde zu schnell vom Teig aufgenommen und der wird dann zu hart.

Noch ein Tipp

Ein interessantes Experiment ist, den Teig einmal mit und einmal ohne Salz zuzubereiten. Mit Salz wird er spröde und wenig elastisch. Offensichtlich wird die Verkettung der Gluten-Moleküle behindert. Gerade, wenn gefüllte Pasta, wie Tortellini oder Ravioli zubereitet werden sollen, ist also dringend davon abzuraten.

2. Die Kalbsschnitzel leicht plattieren.
Fleisch mit Salbeiblättern belegen und Parmaschinken oben auf mit einem Zahnstocher befestigen.
Rapsöl in einer Pfanne leicht erhitzen und das Fleisch auf der Schinken-Salbei-Seite kurz und heiß anbraten, Temperatur reduzieren, wenden und zügig anbraten. Etwas Butter hinzugeben und die Kalbsschnitzel darin wenden.
Nach kurzer Zeit Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
3. Schalotte fein würfeln und in der Pfanne geben und leicht anbraten, mit etwas Portwein ablöschen und reduzieren, nach und nach den Rotwein auffüllen und wieder etwas reduzieren. Jetzt den Kalbsfond zufügen und alles auf ca. 1/3 einkochen.
Soße evtl. mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken.



Malte kocht

Erlebnis Kochen

4. Für das Pesto, Basilikumblätter etwas klein schneiden, Pinienkerne oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, getrocknete Tomaten klein schneiden, Chilischote klein schneiden. Die Basilikumblätter mit etwas Öl zusammen mit den Tomaten und der Chilischote mit einem Pürierstab mixen, oder besser in einem Mörser zerreiben, bis man eine duftende Paste erhält. Die gerösteten Pinienkerne in grobe Stücke hacken und unter die Paste mischen. Den geriebenen Parmesan, Greyerzer oder Bergkäse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1. Die hausgemachte Pasta kurz in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Nudeln abschütten (etwas Nudelwasser zurückhalten).

In einer großen Schüssel die Spaghetti zusammen mit etwas Tomaten-Basilikumpesto und etwas Nudelwasser vermischen.