

Kalbsröllchen à la Saltimbocca (4 Personen)



Zutaten:	Zubereitung:
1 Bd. frischer Salbei Ersatzweise getrockneter verwenden	Waschen, Blätter abzupfen.
3 Schalotten 200 g Pilze (Champignon oder Kräutersaitling)	Putzen, waschen, schälen, fein hacken. Putzen, in Scheiben oder Würfel schneiden.
Ca. 8 dünne Kalbsschnitzel 8 Scheiben Schwarzwälder Räucherschinken 2 EL Öl Salz, Pfeffer	Trocken tupfen, plattieren, auf der Arbeitsfläche auslegen Auf dem Fleisch verteilen, die Salbeiblätter darauf verteilen und aufrollen, mit einem Spieß fixieren. In einer Pfanne erhitzen, das Fleisch ringsherum anbraten. Würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in eine Ofenfeste Form setzen und abgedeckt im Backofen bei 100 Grad Heißluft 15 Min. ziehen lassen.
Zwiebel und Pilze in den Fleischtopf geben, andünsten, sobald die Flüssigkeit fast verdunstet ist	
1 EL Stärkemehl 2 EL Tomatenmark 200 ml Kalbsfond Salz, Pfeffer, Salbei evtl. wenig Weißwein oder weißer Balsamico	Darüber streuen, Kurz mitbraten. Sobald die Stärke aufgesogen ist darüber gießen (ablöschen). Würzen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Separat zum Fleisch servieren.
Wer möchte kann die Soße mit wenig Sahne verfeinern. Das Fleisch auf einer Platte anrichten mit Soße beträufeln und zusammen mit dem Ofengemüse servieren.	

