

Kathrins Natura-Beef Saltimbocca

Für 4 Personen

Zutaten

- 8 kleine Plätzli à la minute
Fleischgewürz
- 8 Scheiben Rohschinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 El Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 2 El Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Plätzli mit Fleischgewürz würzen, mit je einer Scheibe Rohschinken belegen, etwas andrücken. Salbei ebenfalls darauflegen und beides mit einem Zahnstocher feststecken.
- Die Plätzli in der heissen Bratbutter beidseitig 1 bis 2 Minuten braten, herausnehmen und auf einer Platte im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
- Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Butter begeben und mit dem Schwingbesen unterrühren, abschmecken.
- Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Dazu passen

Spaghetti mit Tomatensauce oder ein Safranrisotto.



(Foto: www.ninamattli.ch)

Kochbuch

«Kathrins Natura-Beef Fleischküche»

Dieses Rezept ist auf Seite 46 des Kochbuchs «Kathrins Natura-Beef Fleischküche» zu finden. Bio-Bäuerin Kathrin Sprecher ist als Siegerin der fünften Staffel «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» bekannt für ihre Kochkünste. Das Kochbuch mit 54 Natura-Beef-Rezepten hat sie in der in der Reihe «Landfrauen kochen» verfasst. Neben den Rezepten bietet das Kochbuch auch zahlreiche Tipps, Fleischkunde und Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung. Bestellt werden kann es über unseren Website-Shop.