



## Schweins Saltimbocca an Marsala Sauce mit Morchel - Schaumwein - Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

- |             |                                       |   |
|-------------|---------------------------------------|---|
| <b>8</b>    | Schweinsplätzli je<br>ca. 50 g schwer | unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz sorgfältig flach<br>(ca. 4-5 mm) klopfen, beidseitig mit<br>würzen, nun   |
| <b>4</b>    | Scheiben Rohschinken                  | halbieren und auf je 1 Plätzli legen, dann  |
| <b>16</b>   | Salbeiblätter<br>Zahnstochern         | je 2 davon auf den Rohschinken legen und mit<br>fixieren  |
| <b>1 EL</b> | Olivenöl                              | In einer beschichteten Pfanne kräftig erhitzen und die<br>Saltimboccas auf jeder Seite je 2 - 3 Minuten braten. Sofort<br>auf die vorgewärmte Platte geben und im heissen Ofen etwa<br>10 Minuten nachgaren lassen. |

### Marsalasaucen:

- |               |                            |   |
|---------------|----------------------------|---|
| <b>1 EL</b>   | Tomatenpüree               | im Bratensatz<br>kurz anrösten. Mit   |
| <b>1 dl</b>   | Marsala                    | und   |
| <b>1.5 dl</b> | Rotwein                    | und   |
| <b>1 dl</b>   | Rindsbouillon              | ablöschen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl<br>einkochen lassen. Dann |
| <b>50 g</b>   | Butter<br>Salz und Pfeffer |   |

### Ofentomaten:

- |                |                        |   |
|----------------|------------------------|---|
| <b>12</b>      | reife Cocktail-Tomaten | waschen und mit dem Stängel in eine ofenfeste Form legen.   |
| <b>1</b>       | Knoblauchzehen         | schälen und der Länge nach in Hälften schneiden oder vierteln.<br>und darüber streuen, mit                                |
| <b>1 EL</b>    | Olivenöl               | besprenkeln und mit   |
| <b>1 -2 EL</b> | Puderzucker            | überstreuen   |
|                | Salz und Pfeffer       | Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa<br>30-40 Minuten rösten, herausnehmen und dann mit<br>würzen. |



### **Morchel - Schaumwein - Risotto:**

|                 |                  |  |
|-----------------|------------------|--|
| <b>0,5 lt</b>   | Gemüsebouillon   | in einer Pfanne erhitzen und warmhalten  |
| <b>15 g</b>     | Morchel-Hüte     | in   |
| <b>1 dl</b>     | warmem Wasser    | einweichen, dann in Scheiben schneiden, Wasser beiseite stellen  |
| <b>1</b>        | Zwiebel          | fein schneiden und in  |
| <b>1 EL</b>     | Butter           | andünsten  |
| <b>200 g</b>    | Risotto Reis     | und die Morcheln hinzufügen und kurz mitdünsten und mit  |
| <b>1 dl</b>     | Schaumwein       | ablöschen. Morchelwasser absieben und hinzufügen<br>Hitze reduzieren und so viel Bouillon hinzugeben, bis der Reis bedeckt ist.<br>Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, nach und nach unter ständigem Rühren restliche Bouillon hinzugeben, bis der Reis al dente gekocht ist. Dauert ca. 20 - 25 Minuten. Pfanne von der Platte nehmen |
| <b>580 g</b>    | Grana Padano     | und  |
| <b>2 EL</b>     | Butter           | daruntermischen, mit   |
|                 | Salz, Pfeffer    | würzen und 5 Minuten zugedeckt stehen lassen.  |
| <b>1/4 Bund</b> | Peterli, gehackt | zur Garnitur   |

### **Anrichten:**

Mit einem Ring den Risottoim vorgewärmten Teller anrichten und mit Peterli garnieren. Je 2 Saltimbocca daneben legen und mit Marsala Sauce übergossen. Dann noch 3 Tomätli auf den Teller legen.