

Saltimbocca von der Fledermaus

Zutaten für 2 Portionen:

4 Stk. Fledermaus vom AMA-
Gütesiegel Kalb rosé Austria
8 Salbeiblätter
4 Scheiben Parmaschinken
frischer Pfeffer aus der Mühle
1/8 l Trockenbeerenauslese
Salz, Pfeffer

Traubenragout:

1 Handvoll kernlose,
weiße Trauben
2 EL Verjus oder Balsamico weiß
1 TL Zucker
8 Cocktailkirschen

Zubereitung:

Die Trauben halbieren und mit dem Verjus (oder auch weißem Balsamessig), etwas Wasser, dem Zucker und einer Prise Salz in einem kleinen Stieltopf kurz aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen, durchrühren und überkühlen. Am Schluss die halbierten Cocktailkirschen untermengen.

Die Fledermäuse salzen und pfeffern, beidseitig auf der mittelheißen Plancha oder Pfanne (bei etwa 250°C) jeweils zwei Minuten anbraten und danach auf ein Brett legen. Mit Salbeiblättern belegen und jeweils mit einer zur Binde gefalteten Rohschinkenscheibe umwickeln, mit Rouladennadeln oder Zahnstochern fixieren.

Das Fleisch nun knusprig fertig braten und auf dem Teller anrichten. Den Bratrückstand mit dem Süßwein ablöschen, die entstandene Sauce über das Fleisch träufeln. Mit dem Traubenragout und geröstetem Weißbrot servieren.

Für diesen Rezeptvorschlag haben wir das Prinzip der „Saltimbocca a la romana“ aufgegriffen – einem Klassiker der italienischen Kalbfleischküche –, nehmen dafür aber keine kleinen Fleischschnittelchen, sondern gleich die ganze, handtellergroße Fledermaus, die wir zusammen mit Salbeiblättern mit dünnen Scheiben eines Parmaschinkens umwickeln. Zur Garnitur empfehlen wir ein frisches Traubenragout sowie als Extra-Tipp ein paar halbierte knallrote Cocktailkirschen, die der Süßweinsauce mit ihrem Mandelaroma einen sehr interessanten Kick verleihen.

