



REZEPT 17 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

WildeSaltimbocca

vom Reh, mit Salbei, Schinken und Silvaner

17



REHWILD



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildeSaltimbocca

Für 4 Personen Dauer ca. 30 Minuten



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie vorsichtig auf etwa 4 mm klopfen – Wild ist zart, nicht zu fest schlagen. Leicht pfeffern und nur wenig salzen, der Schinken bringt genug Salz mit.
- 2 Auf jedes Schnitzel ein Salbeiblatt legen, mit einer Scheibe Schinken bedecken und mit einem Zahnstocher feststecken. Nur die Unterseite hauchdünn mit Mehl bestäuben.
- 3 Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe garen. Den Backofen auf 70 °C vorheizen.
- 4 Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Die Saltimbocca mit der Schinkenseite nach unten etwa 1 Minute knusprig braten, wenden und 1 bis 2 Minuten weiterbraten – innen bleibt das Reh zartrosa. Im Ofen warm halten, bei Bedarf in zwei Durchgängen braten.
- 5 Angedrückte Knoblauchzehe und die übrigen Salbeiblätter ins Bratfett geben, kurz anschwitzen und mit Silvaner ablöschen. Den Bratensatz lösen, Wildfond zugießen und um die Hälfte einkochen.
- 6 Die Pfanne vom Herd ziehen, Knoblauch entfernen und die kalte Butter in Stücken einschwenken, bis die Sauce leicht bindet. Mit Pfeffer abschmecken.
- 7 Die Zahnstocher ziehen, Saltimbocca mit den Nudeln anrichten und die Salbeisauce darübergeben.

Den Wildfond am besten selbst kochen – nach unserem Rezept WilderFond. Eingefroren hält er monatelang. Und der Rest vom Silvaner gehört ins Glas.

Zutaten

FÜR DIE SALTIMBOCCA

8	kleine Schnitzel vom Reh, je ca. 70 g
8 Scheiben	hauchdünner Wildschinken, z. B. vom Reh oder Wildschwein
12	große Salbeiblätter Pfeffer, wenig Salz
2 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
8	Zahnstocher

FÜR DIE SAUCE

100 ml	trockener Silvaner aus Franken
100 ml	Wildfond oder Brühe
1	Knoblauchzehe
40 g	kalte Butter
DAZU	
400 g	Bandnudeln

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de



INSTAGRAM



FACEBOOK