



## Kalbs Saltimbocca in Orangensauce

### Zutaten für 4 Personen:

- 6 getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
- 4 Kalbsschnitzel (à 150-200 g)
- 12 Scheiben durchwachsener Speck
- 2 TL Dijonsenf
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 Salbeiblätter
- Rosmarinzweig
- 6 El Castello Zacro Orange
- 200 ml Orangensaft

### Zubereitung

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, Tomaten darin 3 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Je 3 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und 1 Schnitzel darauf geben. Salzen ist nicht erforderlich, da der Schinken ausreichend Salz mitbringt.

Die Schnitzel dünn mit Dijonsenf bestreichen, mit Pfeffer würzen und mit je 1 1/2 getrockneten Tomaten und 1 Salbeiblatt belegen. Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. (Nach Belieben mit Holzspießen verschließen.)

Öl in einer großen (oder in zwei kleinen Grillpfannen) Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit einem Drittel des Orangensaft ablöschen und die Saltimbocca darin bei reduzierter Hitze ziehen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Schnitzelchen herausnehmen und auf einem Teller warm halten.

Für die Sauce den Bratensatz mit dem restlichen Orangensaft ablöschen, den Rosmarinzweig zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken, etwas reduzieren lassen.

Die Saltimbocca mit der Orangensauce servieren.

Dazu paßt Risotto, Reis oder auch einfach nur Baguette.

### Tipp:

Natürlich kann man die Füllung auch noch erweitern z.B.: mit Mozzarella oder alternativ mit Bärlauch etc.