

SALTIMBOCCA VOM HIRSCHRÜCKEN

MIT SPECKBOHNEN, GRÜNEM
OFEN-SPARGEL UND PORTWEINJUS



ZUTATEN für 2 Personen

Für die Saltimboccas:

400g Hirschrücken
ca. 8 Scheiben Serrano-
schinken, dünn geschnitten
Frische Salbeiblätter
Pfeffer
Butterschmalz
1 Glas Portweinjus
Zahnstocher

Für den Spargel:

400g grüner Spargel
Saft einer Zitrone
Balsamicoessig
50g Butter

Für die Speckbohnen:

150g grüne Bohnen
6 Scheiben Speck,
dünn geschnitten
Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Saltimboccas

1. Den Hirschrücken eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen, parieren und quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel flach drücken und von beiden Seiten pfeffern. Auf einer Seite Schinken und Salbei mit Zahnstocher fixieren.
2. Portweinjus in einem Topf erwärmen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Saltimboccas mit der Schinken-Seite nach unten 1–2 Minuten braten. Wenden und nochmals 1 Minute braten.

Speckbohnen

1. Bohnen waschen und putzen. Wasser zum Kochen bringen, salzen, Bohnen bissfest kochen (ca. 10 Minuten). Abgießen und abkühlen lassen.
2. Jeweils ca. 6 Bohnen bündeln und mit Speck umwickeln.

WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München
www.wilde-zeiten.store

3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen-Päckchen rundum scharf anbraten.

Ofenspargel

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden. Spargel in eine längliche Form schichten, salzen, Butter und einige Spritzer Zitronensaft dazugeben.
3. Mit Alufolie abdecken und 10–12 Minuten im Ofen garen.
4. Etwas abkühlen lassen und mit Balsamicoessig beträufeln.

Saltimboccas, Spargel und Bohnen auf einem Teller anrichten und Jus dazu geben. Dazu passt auch hervorragend Kartoffelgratin oder frischer Salat.

**Guten
Appetit!**

