



**\*Rezept für 6 Personen\***

## Saltimbocca & Parmesan-Kartoffeln & Karamalisierte Möhren

12 Sch. Kalbsrücken 6 Sch. Parmaschinken 24 Blätter Salbei 30 g Butter 6 EL Olivenöl Salz & Pfeffer	Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden leicht mit Pfeffer würzen. Mit 1/2 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt belegen, Kalbsscheiben zusammenklappen und mit je 1 Holzspieß verschließen. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz würzen und in einer Pfanne in Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Butter und restlichen Salbei zugeben und 1 Minute weiterbraten. Saltimbocca mit der Salbeibutter beträufeln und anrichten. Und im Backofen bei 85°C Niedertemperatur nach garen.
12 Kleine Kartoffeln 3 EL Butter 80 g Parmesan Salz & Pfeffer	Kartoffeln waschen, in einen gelochten Gareinsatz geben und im Dampfgarer, bei 100°C, 10 Minuten garen. Butter mit geriebenen Parmesan, Salz & Pfeffer mischen und 2/3 davon auf den Boden ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Kartoffeln (mit der Schale) halbieren und mit der Schnittfläche nach unten darauf geben. Mit der restlichen Parmesan-Butter bestreichen und Im Backofen bei Heissluft, 200°C, 25 - 30 Minuten backen.
6 Karotten 3 EL Butter 2 TL Zucker Salz & Pfeffer	Karotten schälen und halbieren, in einen gelochten Gareinsatz geben und im Dampfgarer, bei 100°C, 5 Minuten garen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und mit Salz & Pfeffer würzen. Im Backofen bei Heissluft, 200°C, 20 - 25 Minuten backen.
1 Zwiebel 1 EL Butter 200 ml Sahne 100 ml Weisswein 1 Prise Zucker Salz & Pfeffer	Zwiebel pellen, fein würfeln und in der Butter leicht andünsten. Mit Zucker karamelisieren und mit Weisswein ablöschen und leicht einköcheln lassen, dann nach und nach die Sahne zufügen. Mit Salz & Pfeffer würzen.