

# VIVA Rezeptempfehlung

## Kalbs - Saltimbocca mit Polenta

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel, sehr dünn
- 2 Sch. Parmaschinken
- 1 EL Butter
- 2.5 dl Brühe
- n.B. Salbeiblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butter für Butterflocken



Den Ofen auf 50°C vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, abtupfen, plattieren und halbieren. Den Parmaschinken halbieren und die Schnitzel damit belegen. Den Schinken zusammen mit dem Salbei mithilfe eines Zahnstochers feststecken.

Die Schnitzel mit der Salbei-Schinken-Seite 3 Minuten kräftig anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und nochmal 2 Minuten braten und danach warm stellen.

Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen und die Butterflockchen mit einem Schneebesen unterrühren. Die Soße über die Schnitzel gießen und sofort servieren.

### Polenta

- 100g Maisgries, groben
- 1 EL Öl
- 2.4 dl Wasser
- 2.4 dl Milch
- 40g Zwiebeln
- 40g Parmesan

Zwiebeln in Öl anschwitzen, Milch und Wasser aufgießen und aufkochen. Maisgrieß einlaufen lassen, ca. 5 min. unter ständigem Rühren kochen, den Topf abdecken und etwa 60 min. neben dem Herd ziehen lassen. Anschließend Parmesan unterziehen und als Sättigungsbeilage als Brei oder in Form geschnitten servieren.