



WILDE SAU



Saltimbocca

Saltimbocca mit Wildschwein-Rohschinken und Salbei

Für 4 Personen

- 12 Wildschwein-Schnitzelchen vom Rücken (à 50 g)
- 12 kleine Scheiben Wildschwein-Rohschinken
- 12 Salbeiblätter
- 4 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Sichtfolie
- 12 Zahnstocher

So wird's gemacht

Schnitzelchen zwischen **Sichtfolie** legen und nach und nach etwas flach klopfen.

Auf beiden Seiten **pfeffern** und jeweils auf einer Seite **salzen**.

Auf die ungesalzenen Seiten je eine Scheibe **Schinken** und ein **Salbeiblatt** legen. Mit **Zahnstocher** fixieren.

Eine Pfanne heiß werden lassen. **Butter** und **Butterschmalz** hineingeben und kurz aufschäumen lassen. Sehr schnell die Fleischstücke darin auf beiden Seiten anbraten.

Dazu ein Safran-Risotto servieren.