

Saltim Bocca à la Steirerhof

Zutaten für das Basilikumpesto:

240 g Basilikum
140 g feingeriebenen Parmesan oder As Monte
100 g Pinienkerne goldbraun geröstet
200-240 ml Olivenöl
3 geschälte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und die Hälfte des Olivenöls mit einem Mixer oder einer Küchen-Moulinette zerkleinern, das restliche Olivenöl nach und nach begeben bis die gewünscht Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Tipp: Das Basilikumpesto in ein verschließbares Marmeladenglas einfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank kann das Pesto mehrere Monate aufbewahrt werden.

Zutaten für das Saltim Bocca:

4 kleine Kalbsschnitzerl vom Rücken
Basilikumpesto
Salbeiblätter fein geschnitten
4 Scheiben Salami
4 Stk. getrocknete Tomaten fein geschnitten
4 Scheiben Prosciutto
1 EL Parmesan
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzerl plattieren und mit Salz und Pfeffer rundum leicht würzen.

Danach mit Pesto bestreichen. Mit den Salbeiblättern und Parmesan bestreuen.

Mit Salami und getrockneten Tomaten belegen.

Zusammenklappen und mit Prosciutto umwickeln.

Beidseitig anbraten und im Backofen bei 140°C fertig garen.

Mit Risotto, Rucola und eventuell Tomatensauce gefällig anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

