

Saltimbocca vom Reh



Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Filet in 12 gleichdicke Scheiben schneiden, auf der Arbeitsfläche mit einer angefeuchteten Folie bedecken und mit einem Plattiereisen etwas flachklopfen. Dies geht zur Not auch mit dem Boden einer Stielkasserolle. Jedes Stück Fleisch mit 2 Salbeiblättern und einer Scheibe Schinken belegen. Beides mit Holzspießchen befestigen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel mit einem Ausstecher großzügig vom Kerngehäuse befreien und waagrecht in jeweils 6 dicke Scheiben schneiden. Butter und Öl auf 2 Pfannen verteilen und erhitzen. Die Fleischpäckchen darin portionsweise erst auf der Schinkenseite kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und ca. 3 Minuten weiterbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und bis zum Servieren warm stellen.

Die Apfelscheiben im Bratfett von beiden Seiten langsam anbraten und mit dem Madeira ablöschen. Die Fleischpäckchen auf die Apfelscheiben legen und 1 Minute erhitzen. Zum Servieren die Saltimbocca vom Reh und die Apfelscheiben mit kleinen gebratenen Kartoffeln anrichten.