

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## ALBOTH'S Saltimbocca vom Lamm

### Schritt 1:

1	st	Lammrücken mit Knochen	vom Knochen und von den Sehnen befreien. Anschließend in ca. 40 g schwere Stücke schneiden und platt klopfen.
100	g	Butter	in kleine Würfel schneiden und einfrieren.
2	st	Schalotten	pellieren und in feine Würfel schneiden.

### Schritt 2:

Parmaschinken (In Scheiben) einem Salbeiblatt	Jedes kleine Schnitzel mit und belegen. Die Schnitzel zusammen klappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Würzen mit
Salz/Pfeffer. etwas Öl	Die Schnitzel in scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und an einen warmen Ort stellen.

### Schritt 3:

50 ml	Marsala	Zu den Bratensatz die Schalottenwürfel geben und mit ablöschen, dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Die eiskalten Butterwürfel in die Sauce rühren und einmal kurz aufkochen. Jetzt die Lamm Schnitzel in die Sauce legen und 4 – 5 min ziehen lassen.
200 ml	Brühe	

### Der Profitipp von Claus Alboth:

Die Schnitzel auf keinen Fall mehr kochen lassen, sonst wird das Fleisch zäh. Falls Sie keinen Fleischklopfer haben, benutzen Sie einfach einen robusten Topf.

### **„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:**

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)

