

SALTIMBOCCA MIT TOMATEN POLENTA

Zutaten für 4 Personen

12 kleine Kalbsschnitzel, 6 Scheiben Parmaschinken, 12 Salbeiblätter, 250g Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehe, 1l Gemüsebrühe, 40g Tomatenmark, 40g Butter, 200g Polenta, Salz, Pfeffer, Zucker, 40g Parmesan, 1 rote Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 50ml Weisswein, 100ml Orangensaft, 1 TL eingelegter grüner Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 25g Feta-Käse

Kalbsschnitzel flach klopfen, Schinken halbieren, Schnitzel mit einem Schinkenstück und 1 Salbeiblatt belegen, zusammenklappen und mit einem Holzspiesschen fixieren. Tomaten halbieren. Knoblauch schälen, hacken, mit Brühe, Tomatenmark, 20g Butter und Tomaten aufkochen. Polenta einrühren und 2 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker würzen. Parmesan dazugeben und die Masse zugedeckt am Herdrand ziehen lassen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Schnitzel auf jeder Seite in Öl anbraten, Zwiebel hinzufügen und 1 Minute weiterbraten. Mit Weisswein ablöschen, Orangensaft zugießen, pfeffern und 2 Minuten kochen lassen. Übrige Butter einrühren und 1-2 Minuten einkochen. Petersilie hacken, die Hälfte zum Fleisch geben, übrige Petersilie und zerbröckelten Feta über die Polenta streuen und servieren.