Saltimbocca alla Romana

Zutaten für 4 Portionen
4 Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten
4 Scheibe/n Parmaschinken, dünn
4 Blatt Salbei, frisch
Salz und Pfeffer
3 EL Butter, zum Braten
50 ml Weißwein
2 EL Butter, für die Sauce

Zubereitung
Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken (sehr gerne auch San Daniele) und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Den Bratsatz mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen 2 EL Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzelchen mit der Sauce servieren.