

heute gibt es...

## Hähnchensaltimbocca mit Zitronenkartoffeln



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

#### **Für die Saltimbocca:**

- 2 große oder 4 kleine Hähnchenbrustfilets (insgesamt ca. 600g)
- 16 Scheiben Parmaschinken
- 16 Salbeiblätter
- 3 EL Butter (ca. 50 g)
- Salz, Pfeffer

#### **Für die Zitronenkartoffeln:**

- 700g kleine, festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 5 Knoblauchzehen
- 1/2 Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser weich kochen, anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Hähnchenbrustfilets in 16 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Auf jede Scheibe ein Salbeiblatt legen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, sodass das Blatt noch leicht rauschaut.
4. Die Saltimbocca anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Salz aufgrund des Schinkens eher sparsam umgehen.
5. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischpäckchen darin braten.
6. Das gebratene Fleisch in einer Wärmeschublade oder im vorgeheizten Backofen bei etwa 80°C warm halten. Hierfür das Fleisch auf einen Teller oder ähnliches legen, da die Pfanne mit dem Fleischsud anschließend benötigt wird.
7. Die Kartoffeln schälen, in Ecken schneiden und mit der Butter in der zuvor benutzten Pfanne anbraten.
8. Die geschälten, halbierten Knoblauchzehen und die in Scheiben geschnittene Zitrone dazugeben und alles gut durchmischen.
9. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Vor dem Servieren die Hähnchensaltimbocca zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und alles nochmals gut durchschwenken.