



Ingrediënten

- 800 g kalbslachs
- 12 Scheiben Räucherschinken
- 12 Blatt Salbei
- Pfeffer und Salz
- Holz oder Metallspieße
- Sauce:
 - 1 el Boter uit de koelkast
 - 2 Schuß Marsala
 - 2 st Schalotten

MeP

- Filet tranchieren (in 12 Scheiben schneiden)
- Salbei abwaschen
- Schinken in Scheiben schneiden
- Butter im Gefrierschrank oder aus dem Kühlschrank
- Schalotten in Brunoise schneiden
- Butter aus dem Gefrierschrank in den Kühlschrank stellen

Bereidingswijze

- Filets plattieren
- Salbei auf die Filets legen
- Und dann mit dem Schinken umrollen
- In einer Pfanne eine Minute lang vorsichtig anbraten
- Scalopine in einen vorgewärmten Gastrobekholder geben
- Pfanne auf die Flamme stellen
- Die Schalotten kurz und scharf anbraten, bis sie Farbe bekommen
- Mit Marsala ablöschen
- Die Soße mit einem Stück kalter Butter aus dem Kühlschrank andicken