

## SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET MIT ROTWEINBUTTER

### Zutaten:

1 ganzes Schweinefilet  
8 Salbeiblätter  
8 Scheiben **Cucina** Prosciutto Italiano (italienischer Schinken)  
1/2 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz  
250 g **milfina** Deutsche Markenbutter  
5 Schalotten  
2 EL Raffinade Zucker  
250 ml trockener Rotwein, z. B. Rosso Trentino DOC Mario Collina  
1 TL Jodsalz  
3 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Schweinefilet in 2 cm dicke Medaillons schneiden, jeweils mit einem Salbeiblatt belegen und in eine Scheibe Schinken einwickeln. Mit Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten grillen. Für die Rotweinbutter in einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die ganz fein gewürfelten Schalotten darin glasig dünsten, salzen, 2 EL Zucker zufügen und die Schalotten leicht karamellisieren. Den Rotwein zugießen, reduzieren, bis eine homogene Masse entsteht, auskühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen, Schalottenmasse und das Salz unterheben, alles auf Alufolie streichen



und zu einer Rolle formen, für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Butterrolle mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu gegrillte Zucchini und Paprika reichen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Preis pro Person: 2,13 €



Für dieses Rezept benötigen

Sie u. a.:

Schweinefilet – **Cucina** Prosciutto Italiano – Raffinade Zucker – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **milfina** Deutsche Markenbutter – Jodsalz

