



## Zutaten

### Fleisch

- Schwarzwildrücken
- Coppa in Scheiben
- pro Stück ein großes Blatt Salbei bzw. zwei kleine Blätter
- heißes BISKIN spezial

### Dekoration

- Bambusspießchen

### Beilagen

- Risotto mit grünem Pestokäse oder
- Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Butterkrone oder
- Couscous mit Berberitzen oder
- Perlgraupenrisotto

## Saltimbocca vom Schwarzwild

### Zubereitung Saltimbocca vom Schwarzwild

Aus dem Schwarzwildrücken (bzw. auch Reh- oder Rotwildrücken) ca.6 bis 8 mm dicke Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie plattieren.

Mit einem Bambusspießchen eine Scheibe Coppa und ein großes Blatt Salbei bzw. 2 kleine Blätter auf dem geklopften Fleisch feststecken.

In heißem ‚Biskin spezial‘ von beiden Seiten kurz braten, die garnierte Seite zuerst!

Dazu die gewünschte Beilage (Auswahl siehe links) und natürlich ein Gläschen "Pinot Grigio" servieren.