



## Saltimbocca vom Wildschwein

### Zutaten

(für 6 Portionen)

- 600g Wildschweintrücker, ohne Knochen, geputzt
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 4 Zitronen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Bund Salbei, großblättrig
- Butterschmalz
- 600g Dicke Bohnen, gepalt (alternativ TK-Ware)
- Salz
- 100g Butter
- 2 Sellerieknollen
- 200g Crème fraîche

### Zubereitung Saltimbocca vom Wildschwein

Das Fleisch in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden und sehr dünn klopfen. Von beiden Seiten pfeffern. Eine Seite mit einem Salbeiblatt belegen, darauf eine Scheibe Parmaschinken und abschließend ein weiteres Salbeiblatt legen, mit Fleischnadel oder Holzstäbchen fixieren. Die Saltimbocca in eine Schale legen und gut mit Zitronensaft beträufeln. Mit allen weiteren Fleischstücken genauso verfahren und alles ca. 1 Stunde im Zitronensaft marinieren.

Bohnen in gesalzenem Wasser 10 bis 15 Minuten gar kochen, über einem Sieb abgießen. 70g Butter zerlassen und die restlichen Salbeiblätter, in Streifen geschnitten, etwas köcheln lassen, die Bohnen hineingeben, gut durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Für den Selleriestampf die Knollen gründlich schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen, abgießen, etwas ausdämpfen lassen. Sellerie im Topf zerstampfen, Crème fraîche und restliche Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zitrone abschmecken.

Ofen auf 60°C Umluft vorheizen. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Saltimbocca auf der Schinkenseite kurz kräftig braun anbraten, wenden und für ca. 1 Minute weiterbraten. Saltimbocca auf einer Platte im Ofen warm halten, bis alle Fleischstücke fertig gebraten sind. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

