

**Rainer Klutsch**  
**Scaloppine mit Salbeinudeln und**  
**geschmortem Kürbis**

**Freitag, 4. August 2017**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Pasta / Mediterran**

**Zutaten:**

**Für den Kürbis:**

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ersatzweise Süßkartoffel)  
3 Stängel Salbei  
3 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker

**Für die Nudeln:**

2 Stängel Salbei  
250 g Semola - Hartweizenmehl (aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)  
1 Ei  
etwas Salz  
80 ml Wasser  
2 EL Butter

**Für die Scaloppine:**

600 g Kalbsoberschale  
150 g Parma- oder Serranoschinken, dünn aufgeschnitten  
50 g Butterschmalz  
1 Knoblauchzehe  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Spritzer Zitronensaft

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann die beiden Kürbishälften vierteln, so dass Kürbisschiffchen entstehen. Kürbisspalten in einen Schmortopf setzen.
3. Salbei und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob schneiden.
4. Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbisspalten gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und

den Kürbis ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen.

5. Für die Salbeinudeln den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Das Ei, Salbei und 1 Prise Salz zugeben, etwas Wasser angießen und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.

Tipp: Zunächst etwas weniger Wasser nehmen und den Teig sehr fest ankneten, dann nach und nach weiteres Wasser unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

6. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

7. Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

8. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

9. Das Fleisch in 8 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben ca. 5 mm dünn plattieren.

10. Die abgekühlten Kürbisspalten aus dem Topf heben, den entstandenen Schmorfond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Kürbisspalten mit jeweils einer Scheibe Schinken wickeln und auf ein Backblech setzen.

11. Den Backofen auf Oberhitze bzw. Grillfunktion stellen, die Kürbisspalten bei Oberhitze kurz erhitzen.

12. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Nudeln kurz darin warm schwenken.

13. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe einlegen und die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

14. Scaloppine, Nudeln und Kürbisspalten anrichten.

Pro Portion: ca. 620 kcal / 2604 kJ

50 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 25 g Fett