

SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Puten-Saltimbocca mit Dattel-Nuss-Gratin



Puten-Saltimbocca / Foto: frischli

Zutaten für 10 Portionen: 1,5 Kilogramm festkochende Kartoffeln, ein Liter frischli Gratin-Sauce, 150 Gramm fein gewürfelte Datteln, 100 Gramm geriebene Haselnüsse, 150 Gramm geriebener Emmentaler, 1,8 Kilogramm Rosenkohl, 300 Gramm Creme frischli 24 %, Zucker, 1,8 Kilogramm Putenschnitzel, 150 g roher Schinken in dünnen Scheiben, 10 Gramm gehackter Salbei, 50 Milliliter Speiseöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln. Boden eines tiefen Gastronorm-Blechtes mit etwas frischli Gratin-Sauce bestreichen. Ein Drittel der Kartoffelscheiben darauf verteilen, etwa ein Drittel der Gratinsauce darauf verstreichen. Bei den weiteren Schichten genauso verfahren. Zwischen der zweiten und dritten Schicht jeweils zwei Drittel der Datteln und Nüsse darauf verteilen. Anschließend 55 Minuten bei 180 Grad Celsius garen. Nach der Hälfte der Garzeit die übrigen Datteln, Nüsse und den geriebenen Käse darauf verteilen.

Rosenkohl in Salzwasser 10 Minuten garen und anschließend abgießen. Creme frischli 24 % erhitzen, Rosenkohl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Putenschnitzel mit Schinken und Salbei belegen, anschließend zusammenklappen.

Saltimbocca von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten im Ofen bei 180 Grad Celsius fertig garen.