

SALTIMBOCCA-SPIESSCHEN MIT ERDBEER-PFEFFERBUTTER

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

4-8 Spiesse

Spießli:

4 dünne Kalbsplätzchen, z.B. Eckstück, ca. 150 g

4 dünne Rindsplätzchen, z.B. Huft, ca. 150 g

Salz

Pfeffer aus der Mühle

8 Tranchen Rohschinken, ca. 100 g

16 kleine Salbeiblättchen

Erdbeer-Pfefferbutter:

150 g Vorzugsbutter, weich

4 kleine Erdbeeren, mit einer Gabel fein zerdrückt

1 TL grüne Pfefferkörner, fein gehackt

Salz



ZUBEREITUNG

1 Plätzchen flach auslegen, würzen. Je mit Rohschinken und Salbei belegen und nicht zu satt aufwickeln. Jedes Röllchen in 3-4 Schnecken schneiden. Abwechslungsweise an

Spiesse stecken. Bei nicht zu starker Hitze 5-6 Minuten grillieren.

2 Für die Butter alle Zutaten verrühren, würzen. In Schälchen füllen.

3 Saltimbocca-Spiesschen mit der Erdbeer-Pfefferbutter servieren.

Erdbeer-Pfefferbutter mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, kühl stellen. Vor dem Servieren in Rondellen schneiden.

Die Erdbeer-Pfefferbutter passt auch hervorragend zu anderem grilliertem Fleisch.

