

# Gasthof Kreuz Trautz

## Hühnersaltimbocca mit Carbonaragratin

Zutaten für 4 Personen:

Carbonaragratin:

200 gr. Spaghetti, feine Tagliatelli oder dünne Maccheroni  
10 Scheiben Parmaschinken  
180 gr. Creme fraiche  
1/8 lit. Sahne  
3 Eigelb  
30 gr. Parmesan gerieben  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss gerieben  
4 getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten  
Olivenöl zum austreichen (von den eingelegten Tomaten)

Hühnersaltimbocca:

4 Hühnerbrüstchen á ca. 160 gr.  
12 dünne Scheiben Parmaschinken  
24 junge Blätter Salbei  
Salz Pfeffer oder Grillgewürz  
1/8 lit. kräftiger Rotwein  
1/8 lit. brauner Fond

Zubereitung:

Carbonaragratin:

Spaghetti (oder andere Nudeln) in Salzwasser sehr bissfest kochen (etwas weniger als auf der Packung angegeben) und abseihen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken!!  
Während dessen Creme Fraiche, Sahne, Eigelb Parmesan und Gewürze mit Schneebesen mischen.  
4 Auflaufförmchen (mit ca. ¼ lit. Inhalt) mit Olivenöl austreichen, jedes mit 2 Scheiben Parmaschinken auskleiden, den Boden mit je ½ Scheibe Parmaschinken belegen, mit den abgetropften, aber nicht abgeschreckten Nudeln füllen, mit der Sahne – Eigelbmischung übergießen, je 1 getrocknete Tomate oben aufsetzen und im Rohr bei 170 – 180° ca. 25 Minuten garen lassen. Aus dem Rohr nehmen, ringsum von den Formen lösen, vorsichtig aus den Formen nehmen und anrichten.

Hühnersaltimbocca:

Hühnerbrüstchen je in 3 dünne Schnitzel schneiden, auf einen Teller legen und beidseitig würzen.  
Parmaschinken nebeneinander auslegen, jede Scheibe mit einem Blatt Salbei in der Mitte belegen, die Hühnerschnitzel drauflegen, auf die Hühnerschnitzel je ein Blatt Salbei geben und Parmaschinken von beiden Seiten über die Hühnerbrustschnitzel legen. Nun die eingewickelten Schnitzel; mit der Seite auf der der Schinken übereinander gelegt ist zuerst; in Olivenöl bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Rohr durchziehen lassen.  
Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und stark einreduzieren lassen, mit braunem Fond aufgießen, nochmals kräftig köcheln lassen, die gargezogenen Hühnerschnitzel anrichten und mit der Sauce überziehen.