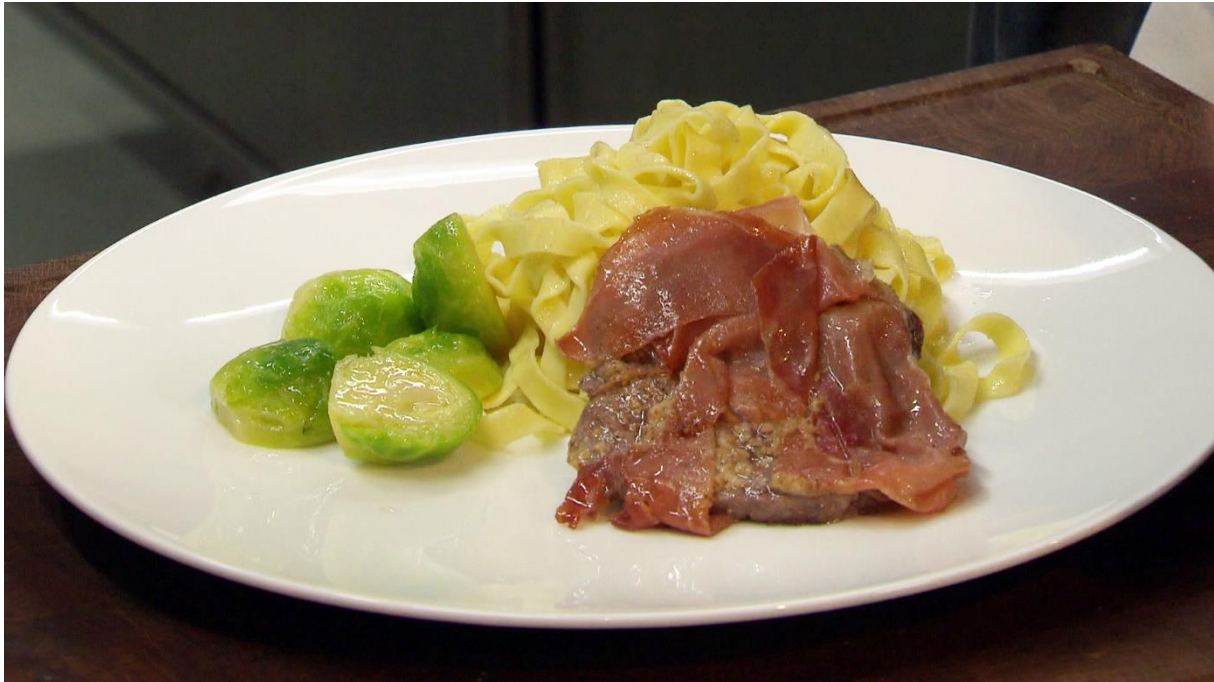


Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



ORF

Saltimbocca vom Ländlehirsch

Für 4 Personen

Zutaten Saltimbocca

8 Stück Hirschschnitzel a 70g
16 Scheiben Speck
Salz, Pfeffer, Thymian (frisch)
1 EL Senf

Tagliatelle:

400g Hartweizengrieß
4 Eier
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl
Butter

Rosenkohl:

500g Rosenkohl
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Zubereitung

Für die Tagliatelle alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Teig mit beiden Händen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oder mit einer Küchenmaschine (zirka 10min) geschmeidig glatt kneten. Den Teig in Folie einschlagen und 1 Stunde im

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kühlschrank rasten lassen. Den Teig 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Teig mit Hilfe von ein wenig Mehl und einem Nudelholz oder mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Erneut bemehlen und falten. Mit einem langen Messer in beliebig breite Streifen schneiden. Tagliatelle in Salzwasser kochen, abseihen und mit ein wenig Butter und Salz vollenden.

Den Rosenkohl halbieren und eventuell welke Blätter entfernen. Und Salzwasser je nach Größe zirka 6 Minuten kochen, abseihen. Mit Butter Salz und Pfeffer vollenden.

Die Hirschschnitzel ein wenig plattieren, dezent mit ein wenig Senf bestreichen, Salz Pfeffer und Thymianspitzen würzen. In jeweils 2 Scheiben Speck einwickeln.

Beidseitig schön braun anbraten. Fleisch darf im Kern rosa bleiben.

Die Pfanne von der Hitze nehmen und Fleisch ein wenig rasten lassen.

Alle Komponenten schön anrichten und genießen!