

# Saltimbocca mit Schweinefilet und Raukepesto

Für 4 Personen

## Zutaten:

650 g Schweinefiletspitzen od. dünne  
Medaillons  
Salbeiblätter  
Parmaschinken  
Salz, Pfeffer  
Öl  
Zahnstocher

## Raukepesto:

1 Bund Rauke  
60 g Pinienkerne  
ca. 100 ml Olivenöl  
1 Limette, Saft  
3 Knoblauchzehen  
40 g Parmesan grob zerkleinert

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

1. Für das Pesto die Rauke putzen, waschen, abtrocknen lassen. Pinienkerne (evtl. ohne Fett in einer Pfanne geröstet) in die Moulinette geben und mahlen, dann den Parmesan zugeben und mahlen. Danach Limettensaft, Rauke und Knoblauch (vorher mit Salz zerdrückt) hinzufügen. So viel Olivenöl dazugeben, dass eine dickflüssige Paste entsteht.
2. Schweinefiletspitzen in dünne Scheiben schneiden oder Medaillons in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Brett oder die Arbeitsfläche legen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem Plattiereisen sehr dünn plattieren.
3. Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt und eine kleine Scheibe Parmaschinken legen und mit einem Holzstäbchen fixieren.
4. Etwas Öl in einer Pfanne (möglichst Edelstahlpfanne) erhitzen. Die Schnitzelchen zuerst mit der Schinkenseite nach unten braten und vor dem Umdrehen salzen und pfeffern. Nach dem Umdrehen sofort etwas Raukepesto in die Pfanne geben, kurz andünsten und über das Fleisch geben.

Dazu passen Bratkartoffel und grüner Salat.

