

Saltimbocca

25–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Hühnerfleisch in vier Steaks schneiden. Dann das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Papier legen. Mit einem Fleischklopfer auf eine gleichmäßige Dicke von 3 mm klopfen. Beide Seiten mit Kotányi Brathuhn Gewürzsalz bestreuen.
2. Nun eine Scheibe Prosciutto auf ein Stück Hühnerfleisch legen. Zwei Salbeiblätter darauf legen, dann mit einem Zahnstocher befestigen (von unten einstechen). Den Vorgang mit dem restlichen Fleisch wiederholen.
3. Im nächsten Schritt das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Seite ohne Prosciutto in das Mehl drücken und den Überschuss abschütteln (die Seite mit Prosciutto nicht bemehlen).
4. Nun das Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Hühnerfleisch mit dem Prosciutto nach unten in die Pfanne legen und 90 Sekunden lang braten, bis der Prosciutto eine schöne goldene Farbe annimmt. Dann das Fleisch umdrehen und die andere Seite eine Minute lang braten. Auf einen warmen Teller legen.
5. Den Wein in die Pfanne gießen und die Kotányi Kräuter Provencial Gewürzmischung hinzufügen. Dann zum Kochen bringen und 20 bis 30 Sekunden köcheln lassen, bis der Wein um die Hälfte reduziert ist. Mit Wasser aufgießen und die Butter hinzufügen und rühren, bis sie schmilzt. Das Fleisch umdrehen, so dass die Seite mit dem Prosciutto nach oben zeigt, und ein bis zwei Minuten kochen lassen. Zum Schluss vom Herd nehmen und mit einer Beilage nach Wahl servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Hühnerbrust
8 Stk.	Salbeiblätter
4 Scheiben	Prosciutto
2 EL	Weizenmehl
2 EL	Olivenöl
1 TL	Brathuhn Gewürzsalz

Für die Sauce:

50 g	Butter
100 ml	Weißwein
100 ml	Wasser
1 TL	Kräuter Provencial