

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

### SALTIMBOCCA SPIESS MIT APRIKOSEN-HIMBEER SAUCE

#### Zutaten:

12 Tranchen	Kalbsplätzli, dünn (à ca. 40 g)
12 Tranchen	Parmaschinken
12 große	Salbeiblätter
250 g	Aprikosen
150 g	Himbeeren
30 g	Ingwer
1 Stk.	Bio-Limette
1 Stk.	rote Chilischote, fein gehackt
etwas	Meersalz
2 Ei	Ahornsirup oder Agavendicksaft nach Belieben
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
12 Stk.	Holzspiesse oder Metallspieße

\*Evtl. etwas Käse oder Aprikosen klein schneiden und auch zum Saltimbocca geben.

---

### ZUBEREITUNG

Kalbschnitzel zwischen zwei Gefrierbeutel legen und mit einer Pfanne flach klopfen.

Je 1 Schnitzel mit 1 Scheibe Schinken belegen und (wer mag, kann auch ein kleines Stück Aprikose oder Alternativ etwas Käse darauflegen) 1 Salbeiblatt diagonal darauflegen. Kalbfleisch eng aufrollen und aufspießen.

Aprikosen halbieren, entsteinen und mit verlesenen Himbeeren in einen hohen Rührbecher geben. Ingwer schälen und fein hacken.

Limettenschale fein abreiben, Saft von 1/2 Limette auspressen. Alles mit Chili und Salz zu den Früchten geben und pürieren. Evtl. mit etwas Ahornsirup oder Agavendicksaft nachsüßen.

Spiesse mit Pfeffer und Salz würzen und auf dem heissen Grill rundherum unter Wenden ca. 4 Minuten grillen. Mit der Aprikosen-Himbeer-Sauce servieren.