Kalfsschnitzels

Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: het hele jaar door

Ingrediënten

- 400 gram kalfshaas of kalfsbiefstuk aan een stuk
- zout
- witte peper
- 25 gram bloem
- 12 blaadjes verse salie
- 4 flinke plakken parmaham
- 1 scheutje olijfolie
- 25 gram boter
- 1/2 dl droge witte wijn of marsala

Bereidingswijze

1. Nodig zijn dunne stukjes vlees van 6 à 9 cm doorsnee. Uitleggen aan de slager is soms lastig; voor je het weet snijd hij verkeerde stukken af, of maakt hij schnitzels zoals hij gewend is, door dikke kalfsmedaillons plat te slaan. Koop daarom liever een stuk kalfshaas of kalfsbiefstuk van een ons of 4 en ga zelf aan de slag met een vlijmscherp mes zonder kartels. Snijd het vlees dwars op de draad in plakjes van circa 5 millimeter dik. Leg ze tussen twee boterhamzakjes en klop ze heel lichtjes met de bal van de hand wat uit. Snijd grote stukken daarna in tweeën. Doel is stukjes die niet groter zijn als de handpalm van een dame. Neem de parmaham en snijd telkens een ongeveer passend stuk bij elk stuk vlees. Leg ham en een blad salie op het stukje vlees. Prik een cocktailprikker of tandenstoker door de drie ingrediënten, buig het vlees en prik de prikker terug, zodat alles vast zit. Het is even wurmen, maar het kan. Bestrooi de vleeszijde van de saltimbocca met weinig zout en witte peper. Warm een dienschaal. Doe een hand bloem in een diep bord en wentel daar de saltimbocca's in. Klop het teveel aan bloem eraf.
2. Verhit olijfolie en de boter in een koekenpan op halfhoog vuur en wacht tot hij bijna uitgebruist is. Bak dan de saltimbocca's circa 3 minuten aan elke zijde op halfhoog vuur.
3. Leg ze op de warme schaal en blus het braadvocht in de koekenpan met de witte wijn of Marsala. Roer en laat bruisen. Giet de saus over het vlees en serveer.

Tenslotte

De Saltimbocca alla romana, zoals de naam al doet vermoeden, zijn samen met de pasta alla carbonara, typisch Romeinse gerechten. Het is een gerecht dat over de hele wereld bekend is, misschien wel het meest bekende Italiaanse gerecht na de spaghetti in het buitenland. In feite is de oorsprong van dit smakelijke gerecht twijfelachtig. In ieder geval weten we dat Pellegrino Artusi, die het in het jaar 800 heeft beschreven. Saltimbocca betekent 'spring in de mond', misschien omdat het zulke kleine dingetjes zijn. Sommige Italiaanse kokers rollen ze op; ik niet. Het is een gerecht uit Rome, waar de huisvrouwen de reputatie hebben weinig tijd aan het koken te willen besteden. Dat gaat mooi op voor dit gerecht, want na het voorbereiden, wat kan als er nog geen eters zijn, staat het vliegensvlug op tafel. Voor **Kalfsschnitzels met sauce gribiche** haal je de dooiers uit 2 hardgekookte eieren. Wrijf de dooiers met 1 el mosterd en een paar druppels olie tot een zalfje. Schenk er vervolgens 2 dl olijfolie, 2 dl zonnebloemolie en 4 el witte wijnazijn bij en zet de staafmixer erop. Doe daarna 2 el kappertjes, 2 el fijngehakte augurk, het resterende eiwit, 2 el fijngehakte kervel, 1 el fijngehakte dragon erbij en pureer nog eens kort: de saus mag een grove structuur hebben. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de kalfsschnitzels met olijfolie, druppel er wat citroen over en kruid met zout en peper. Laat ze zo een uurtje marineren. Ontsteek uw barbecue en gril de schnitzels als de barbecue op zijn heetst is, ongeveer een minuutje per kant. Je grillpan werkt ook - als de barbecue nog in de schuur staat. Meteen serveren, met de sauce gribiche en een frisse salade bijvoorbeeld.