Und wieder was für Freunde des gepflegten Fleischgenusses. Denn die Basis für die Springinsmaul (so die Übersetzung des Namens) bilden Kalbsschnitzelchen. Die extrem sachkundigen, freundlichen und leicht schlitzohrigen Metzger bei Onur Esen an der Bilker Allee schneiden die Dinger frisch vom Stück und genau nach Wunsch. Und wer kein Plattiereisen daheim hat, dem klopfen sie die Lappen auch auf das erforderliche Maß von MAXIMAL einem halben Zentimeter Stärke.

Du brauchst – weil man Saltimbocca ohne Beilagen verputzt – mindestens 250, eher 300 Gramm Fleisch pro Person. Das ergibt um die zwölf bis vierzehn Saltimbocca-Stückchen, die jeweils ungefähr so groß sind wie eine Mädchenhand oder eine halbe Männerprankenfläche. Außerdem musst du dir frischen Salbei besorgen; am besten Blätter, die fast so groß sind wie die Schnitzel. Außerdem und zwingend Parmaschinken, je eine halbe Scheibe pro Stück, was ungefähr 100 bis 120 Gramm pro Portion ausmacht. Später benötigst du noch zwei, drei Gläser trockenen Weißwein und um die 60 Gramm Butter in kleinen, tiefgefrorenen Würfel. Du schneidest die entsprechende Menge Butter, tust sie auf ein Tellerchen – und ab damit ins Eisfach.

Nachdem du die Kalbsläppchen pariert, geschnitten und geklopft hast, musst du sie mehlieren. Dazu vermischt du in einer Schale zwei Esslöffel Mehl mit einem halben Esslöffel unscharfem Paprikapulver (für die Farbe!), ein paar Prisen Salz und einigen Umdrehungen der schwarzen Pfeffermühle. Darin wälzt du jedes Saltimbocca, bevor du eine halbe Scheibe Parma und ein Salbeiblatt darauf mit einem Zahnstocher befestigst. Dann solltest du den Backofen auf 50° bringen und dort eine Platte zum Warmhalten der Dinger dort abstellen. Denn die Saltimboccas (-bocci? -boccae?) kriegst du nur partienweise gebraten.

In die heiße Pfanne kommt ein schwerer Schuss Olivenöl und ein Stückchen Butter. Wenns schäumt, legst du die Pfanne voll mit den Schnitzeln, Fleischseite nach unten. Es soll schon brutzeln. Nach allerhöchstens einer Minute, eher 30, 40 Sekunden wendest du die Teilchen. Nochmal 30, 40 Sekunden, dann raus und ab in den Ofen. Sind alle Dinger gebraten, löschst du die Pfanne mit ein, zwei Glas Weißwein ab, kratzt den Bratensatz mit einem Holzspatel ab und lässt die Sosse bei maximaler Hitze auf einen dünnen Film einkochen. Dann nochmal ein Glas Wein dazu, wieder einkochen, aber nur noch bis ein leichte Spiegel bleibt. Und jetzt kommt’s. Mit dem Schneebesen rührst du jetzt die eiskalte Butter Stück für Stück ein. Ist alles aufgelöst, hast du eine sämige Sosse, die noch mit Salz und Pfeffer abgewürzt und

eventuell mit Zucker entsäuert werden muss.

Die Saltimbocca kommen in eine Schüssel, die Sosse drüber. Dazu servierst du warmes Ciabatta oder Baguette. Du wirst es lieben!