

Saltimbocca vom Hähnchenfilet

Zutaten:

4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets (a. ca. 200gr.)

8 Scheiben Parmaschinken

8 Salbeiblätter

2 Zitronen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Zucker

evtl. etwas Marsala

Holzspießchen



Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets waschen und abtrocknen. Mit einem scharfen Messer quer in je 4 dünne Scheiben schneiden und etwas plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Jede Scheibe mit Parmaschinken und Salbeiblatt belegen und mit einem Holzspießchen fixieren. Mit etwas Öl beträufeln. Die Zitrone vierteln, mit den Schnittflächen in Zucker tauchen. Den Grill auf mittlere Hitze, 200 ° vorheizen.
3. Die Hähnchenfilets über direkter Hitze ca. 2 Minuten grillen. Bei größeren Mengen die fertigen Filets in einer gusseisernen Grillpfanne warmhalten. Dabei mit einem Schuss Marsala beträufeln. Die Zitronen auf jeder Seite 3-4- Minuten grillen. Zu den Saltimboccas servieren.

Tipps & Tricks:

Empfehlungen:

Grilltyp:	Holzkohle- oder Gasgrill
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Grillzeit:	ca. 8 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze
Zubehör:	evtl. Grillplatte