

Rindersaltimbocca mit grüner Tomatensauce

4 Rinderrouladen

4 Scheiben bester roher Schinken, nicht dünn geschnitten

reichlich Salbeiblätter

Dijonsenf

SP

1 l Gemüse-Fleischbrühe

1 Pfd. Grüne Tomaten

1 Pfd. Kastanien, vorgekocht

Saft von 2 Apfelsinen

Rouladen salzen und pfeffern, dick mit Senf bestreichen, Salbeiblätter drauf verteilen, ein Hälfte mit Schinken belegen, zusammenklappen und mit einem Holzspieß feststecken. In Apfelsinensaft anbraten, mit wenig Brühe ablöschen, Sauce in eine feuerfeste Form gießen und Rouladen nebeneinander hineinlegen; im Backofen bei ca. 175° 3 ½-4 Std. garen. Tomaten und Brühe in die Bratpfanne geben und ca. 1 Std. sanft köcheln; mit soviel Kastanien pürieren, dass die Sauce leicht angedickt ist, restliche Kastanien dazugeben und erhitzen; eventuell abschmecken.