



*Der Bonbonmeister*

THOMAS SIXT  
GOURMET COMPANY

## Saltimbocca mit Waldhonig Salbei-Jus und Kartoffel-Speckknöderl

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten:

5 Stück Waldhonig Salbei Wohltubonbons® vom Bonbonmeister® Kaiser  
1 Glas Kalbsfond  
4 Stück Kalbsschnitzel  
4 Blätter Salbei  
4 Zahnstocher  
1 EL Maisstärke  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 Päckchen Kartoffelknödel halb und halb  
50 g Speckwürfel  
50 g Butter  
1 Stück Broccoli  
150 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Die Kaiser Waldhonig Salbei Wohltubonbons® im Mörser zerkleinern und mit dem Kalbsfond aufkochen. Die Sauce zur Jus auf die Hälfte einkochen lassen und bereitstellen.

Die Kalbsschnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salbei belegen, einrollen und mit dem Zahnstocher fixieren. Die Saltimbocca in der Maisstärke „panieren“ und zum Braten bereitstellen.

Die Kartoffelknödel nach Angaben auf der Verpackung vorbereiten und ziehen lassen. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf einem Sieb zum Füllen der Knödel erkalten lassen.

Mit einem Eisportionierer gleichmäßige Portionen vom Kartoffelteig ausstechen. Die Kugeln flachdrücken, mit Speck füllen und zu runden, gleichmäßigen Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und 15 Minuten gar ziehen lassen.



*Ihre Bonbonmeister*

**THOMAS SIXT**  
GOURMET ■ COMPANY

Den Broccoli putzen, in Röschen teilen und im Dampftopf über kochendem Wasser weichgaren. Die Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Broccoli zur Sahne geben und mit dem Stabmixer zu einem Broccolipüree verarbeiten. Das Broccolipüree zum Anrichten bereitstellen.

Die vorbereiteten Saltimbocca in der Pfanne allseitig mit Sonnenblumenöl anbraten, mit dem Waldhonig Salbei-Jus ablöschen und mit Deckel etwa 5 Minuten ziehen lassen. Saltimbocca und die Speckknödel auf gewärmten Tellern anrichten, Broccolipüree in einer Tannenform dazu anrichten und rasch servieren.



**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.**



## **Kochen ist eine Kunst.**

Es geht um Aromen und Mengen,  
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden  
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und  
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,  
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen  
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man  
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?  
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen  
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

*Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.*