



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „Mediterrane Küche“

Saltimbocca vom Kalb an Mailänder Risotto und Ofentomaten

Zutaten Saltimbocca vom Kalb

12 kleine Kalbsschnitzel | 12 Blatt frischen Salbei | 12 Scheiben Parmaschinken | 4 EL Öl | 2 EL Butter
4 EL trockener Weißwein | Pfeffer | Salz

Zubereitung Saltimbocca vom Kalb

Die Schnitzel waschen, abtrocknen, von Häutchen und Sehnen befreien und mit dem Handballen gleichmäßig flachdrücken. Salbeiblätter waschen und abtrocknen.

Auf jedes Schnitzel je eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen und mit Holzspießchen feststecken.

Öl erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 - 3 Minuten braten.

Die nicht belegte Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 EL Weißwein über die Schnitzel träufeln und diese warm stellen. Den Bratensatz mit dem restlichen Wein ablöschen, die Butter darin schmelzen und die Sauce über die Schnitzel gießen.

Zutaten Risotto Mailänder Art

1 Zwiebel | 50g Butter | 50ml trockener Weißwein | 400g Risotto Reis (z. B. Arborio)
1 Liter Gemüsebrühe | 1/2TL Safranfäden | 50g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung Risotto Mailänder Art

Die Zwiebel schälen und fein hacken. 2 EL Butter in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Wein zur Zwiebel geben und die Flüssigkeit bei mittlerer Temperatur fast vollständig verkochen lassen. Den Reis in den Topf geben und unter Rühren etwa 1 Minute schmoren, bis er gut mit Flüssigkeit überzogen ist.

Nach und nach die Brühe angießen und einkochen lassen. Erst neue Brühe zugeben, wenn alles vom Reis aufgesogen ist. Nach etwa 10 Minuten ist der Reis halb gar.

Die Safranfäden in die verbliebene Brühe rühren und alles zum Reis geben. Weitere 15 Minuten köcheln, bis der Reis schön cremig, aber noch bissfest ist. Die restliche Butter und den Käse unter den Reis rühren und das Risotto abgedeckt noch einige Minuten ziehen lassen. Mit Parmesan servieren.



Carsten Kuschel
Eventkoch

laXintage®

culinaryculture | KOCHSCHULE **No.1**

empfohlen von
BOSCH

Auf die Plätze, fertig, los!

