13

Matthias

Saltimbocca
con Risotto Milanese

Zutaten (für 4 Personen)

Saltimbocca:
8 Kalbsschnitzel à je ca. 60 g
8 Salbeiblättchen
8 Tranchen Rohschinken
Salz, Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

Risotto:
1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
1 EL Olivenöl
400g Risottoreis (z. B. Arborio)
1 Briefchen Safran
2dl Weisswein
1l Hühnerbouillon, heiss
50g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Sauce:
1 dl Weisswein
1 dl Fleischbouillon
50 g Butter, kalt, in Stücken

Zubereitung

1. Ofen auf 80°C vorheizen. Platte und Teller darin vorwärmen.
2. Saltimbocca: Plätzli würzen, mit Salbei und Rohschinken belegen, mit einem Zahnstocher feststecken.
3. Risotto: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risotto beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Den Wein dazugiessen und vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
4. Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 1 Minute braten. Im Ofen warmhalten.
5. Sauce: Den entstandenen Bratensatz mit Wein ablöschen, Bouillon beigeben und etwas einkochen lassen. Butter portionenweise darunterrühren, nicht mehr kochen, abschmecken.
6. Risotto kurz vor dem Servieren mit Parmesan und dem Safran verfeinern. Saltimbocca auf Saucenspiegel drapieren, garnieren und servieren.