

Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße und Risotto milanese

Für zwei Personen

Für die Scaloppine al limone:

4 Kalbsschnitzel á 50 g	1 Zitrone	2 EL Mehl
75 g Zucker	125 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto milanese:

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	25 g Butter
500 ml Gemüsefond	250 ml Weißwein	1 Msp. Safranfäden
20 g Parmesan	1 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer

Für die Scaloppine al limone:

Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, mit 150 ml Wasser ablöschen und kochen, bis das Karamell aufgelöst ist. Etwas abkühlen lassen.

Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Zesten einer Zitrone abziehen. Anschließend Zitronen schälen und Filets herausschneiden.

Zitronenzesten und -filets im Karamell wenden.

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise von jeder Seite kräftig anbraten und herausnehmen. Bratensatz mit Weißwein und 150 ml Wasser ablöschen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Gebrautes Fleisch, Zitronenzesten und Zitronenfilets aus dem Karamell in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Für das Risotto milanese:

Fond in einem Topf erhitzen. Safran in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis begeben und kurz dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas aufgelösten Safran hinzufügen. Kurz aufkochen und den Fond hinzufügen. Dann offenen Topf bei mittlerer Hitze garen.

Geriebenen Parmesan und Crème fraîche begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Scaloppine al limone mit Risotto milanese auf Tellern anrichten und servieren.

Roger Ruch am 25. Januar 2018