

Risotto Milanese mit Saltimbocca alla romana

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	70 g Zwiebeln	30 g Butter
40 g Parmesan	80 ml Weißwein	500 ml Rinderfond
1 TL Safranfäden	3 Blätter Salbei	1 TL Safran
Salz	Pfeffer	

Für die Saltimbocca:

5 Sch. Kalbsrücken, à 80 g	4 Sch. Parmaschinken	1 Zitrone
20 g Butter	80 ml trockener Weißwein	80 ml Kalbsfond
4 EL Olivenöl	5 Blätter Salbei	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis, Safran und Safranfäden hinzufügen, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Wein unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Rinderfond erhitzen und ein Drittel davon angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. 30 g Parmesan fein reiben. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Restlichen Parmesan hobeln und das Gericht damit bestreuen. Salbeiblätter abzupfen und das Gericht damit verzieren.

Für die Saltimbocca:

Kalbsscheiben waschen, trockentupfen, nacheinander in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischhammer (oder Stieltopfboden) dünn klopfen. Fleischoberseite leicht mit Pfeffer würzen. Schinkenscheiben halbieren. Salbeiblätter abzupfen. Kalbsscheiben mit je einer Schinken-Hälfte und einem Salbeiblatt belegen. Kalbsscheiben zusammenklappen und mit je 1 Holzspieß verschließen. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Weißwein in die Pfanne mit dem Bratensatz gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen.

Kalbsfond angießen und auch diesen ein wenig einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Saltimbocca mit der Salbeibutter beträufeln und anrichten. Zitrone heiß waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden und die Saltimbocca mit etwas Saft beträufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Milena Krieg am 06. Januar 2020