

Scaloppine al limone, Risotto al parmigiano und Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Sauce:

1 Zitrone, Saft	90 g Butter	80 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüfefond	1 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Scaloppine:

4 kleine Kalbsschnitzel, à 80 g	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
---------------------------------	------------------	---------------

Für den Risotto:

90 g Risottoreis	20 g Schalotte	60 g Parmesan
80 g Butter	40 ml trockener Weißwein	600 ml Gemüfefond
20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den wilden Brokkoli:

500 g wilder Brokkoli	100 g Mandelblättchen	Butter
Olivenöl	Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

Ein Drittel der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und goldbraun braten lassen. Mit Wein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Gemüfefond, Zitronensaft, Salz und Zucker hinzufügen und 2-3 Minuten einkochen, dann Hitze reduzieren und restliche Butter einrühren.

Nochmals abschmecken.

Für die Scaloppine:

Kalbsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel von jeder Seite kurz und scharf anbraten. Anschließend in der Sauce servieren.

Für den Risotto:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Reis 1-2 Minuten in Olivenöl bei niedriger Hitze anschwitzen. Schalotte hinzufügen und alles glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Gemüfefond nach und nach hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 13 Minuten köcheln lassen. Dabei rühren bis die Flüssigkeit fast vollständig absorbiert ist und der Reis al dente ist. Parmesan reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan hinzufügen. Bei Bedarf Flüssigkeit hinzufügen, um gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

Für den wilden Brokkoli:

Wilden Brokkoli putzen. Blätter und Blüten zur Seite legen. Stiele grob zerkleinern und in Öl scharf anbraten. Hitze reduzieren und Butter und Mandelblättchen hinzugeben. Kurz schwenken und mit Salz und Muskat würzen. Blüten und Blätter hinzugeben und nochmals kurz schenken.

Carsten Scholz am 03. Juli 2025