

Piccata, Safran-Risotto, Petersilien-Öl, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für die Piccata:

300 g Kalbsrücken	3 Eier	400 g Parmesan
Butter	20 g Mehl	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	1 Zwiebel	200 g Butter
250 g Parmesan	750 ml Gemüsefond	50 mg Safranfäden
Salz	Pfeffer	

Für den Babyspinatsalat:

150 g Babyspinat	50 g Parmesan	1 TL Essig
2 EL Olivenöl	50 g Pinienkerne	Salz, Pfeffer

Für das Petersilienöl:

1 Zitrone, Abrieb	2 EL Öl	1 Bund Petersilie
-------------------	---------	-------------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für die Piccata:

Den Kalbsrücken plattieren und mit Küchenpapier abtupfen. Danach salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Öl und Butter erhitzen.

Panierstraße vorbereiten. Dafür in einer Schüssel Eier und Parmesan vermischen. Kalbschnitzel erst in Mehl und dann in der Ei-Käse-Masse wälzen. Piccata 3 Minuten von jeder Seite 3 Minuten ausbacken und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Risotto:

Risottoreis waschen.

Zwiebel abziehen und kurz in Butter anschwitzen. Dann den Risottoreis hinzugeben und verrühren. Regelmäßig mit Gemüsefond aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Immer fleißig umrühren. Safranfäden dazugeben. Zum Schluss vom Herd nehmen, Butter und Parmesan hineinrühren und ziehen lassen.

Für den Babyspinatsalat:

Babyspinat waschen.

Essig und Öl mischen. Parmesan reiben und in das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor Ende mit dem Dressing verrühren. Pinienkerne leicht anrösten und über den Salat geben.

Für das Petersilienöl:

Zitronenabrieb, Öl und Petersilie mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Petersilie garnieren.

Anne Lehmann am 06. Oktober 2025