

# Piccata milanese von der Schweine-Lende, Safran-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Piccata milanese:**

200 g Schweinelende	2 Eier	100 g Parmesan
3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

**Für den Safranrisotto:**

50 g Risottoreis	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	1 TL Safranfäden	2 EL Crème-fraîche
100 ml trockener Weißwein	500 ml Hühnerfond	3 EL Olivenöl

**Für die Zucchini:**

1 kleine Zucchini	1 rote Peperoni	1 Schalotte
1 Zweig Oregano	3 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüsebrühe
30 g Parmesan	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Für das Risotto die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Reis mit der Zwiebel in Olivenöl andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und Safranfäden hinzugeben. Das Ganze einkochen lassen und danach mit Brühe aufgießen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Crème-fraîche dazugeben. Die Zucchini halbieren und aushöhlen. Danach die Peperoni und das Fleisch der Zucchini kleinschneiden und mit der Crème-fraîche vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in die Zucchini-Hälften füllen. Anschließend Parmesan darüber reiben, die Zucchini in eine Auflaufform mit etwas Gemüsebrühe geben und 15 Minuten im Ofen überbacken. In der Zwischenzeit die Eier für das Piccata milanese aufschlagen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in der Eier-Käsemischung wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ausbacken. Den Safranrisotto mit dem Piccata milanese und der Zucchini anrichten.

Elsbeth Rodel am 29. Oktober 2014