

# Hirsch-Kalb-Koteletts mit Spinat-Risotto

## Für 2 Personen

4 Hirschkalbkoteletts a 130 g	150 g Risottoreis	1 Scheibe Weißbrot a 30 g
1 Granatapfel	100 g junger Blattspinat	2 Zwiebeln
80 g Parmesan	4 EL weiche Butter	2 EL weißer Balsamicoessig
50 ml trockener Weißwein	800 ml Geflügelfond	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Wacholderbeeren
4 EL Pinienkerne	Pflanzenöl	Olivenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne ohne Öl darin rösten. Die Thymianblätter von zwei Zweigen abzupfen. Die Pinienkerne zusammen mit dem Brot, einer Prise Salz und den Thymianblättern in einem Zerkleinerer fein hacken. Anschließend einen Esslöffel Butter beifügen und in die Masse einrühren. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne verflüssigen. Die Hirschkoteletts waschen, trocken tupfen und waagrecht einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Die Pinienkernmischung hineinfüllen und mit Zahnstochern an den Seiten verschließen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch hineingeben. Die Koteletts salzen und bei mittlerer Hitze von jeder Seite jeweils circa eine halbe Minute braten. Anschließend in den Backofen geben, mit der flüssigen Butter beträufeln und etwa 20 Minuten darin fertig garen. Den Granatapfel in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen. Die zweite Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Handfläche legen und über einer Schüssel die Schale von außen mit einem Löffel abklopfen, sodass sich die Kerne lösen. Noch anhaftende weiße Zwischenhäutchen entfernen. Den Granatapfelsaft mit dem Essig, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer und Pflanzenöl verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen zur Vinaigrette geben. Den Geflügelfond erhitzen und warm halten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und verlesen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und zwei Minuten mit dünsten. Danach mit dem Weißwein ablöschen, vollständig einkochen lassen und mit dem Fond zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Das ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren und unter Zugießen des Fonds etwa 20 Minuten garen. Abschließend den Spinat unter den Risotto geben, zusammenfallen lassen und einen Esslöffel Butter sowie die Hälfte des Käses untermischen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Eine weitere Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Butter darin aufschäumen. Die gegarten Koteletts, die Rosmarinzweige, die übrigen Thymianzweige und die Wacholderbeeren in die Butterpfanne geben und das Fleisch darin beidseitig jeweils noch mal circa eine Minute nachbraten. Die Koteletts mit dem Risotto und der Granatapfel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Roy van der Lingen am 05. Oktober 2011