

# Hirsch-Picatta mit Barolo-Risotto, Parma-Schinken-Bohnen

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

4 Hirschschnitzel, à 125 g	1 EL Mehl	1 Prise Paprika
2 Zweige Rosmarin	Salz, weißer Pfeffer	Pflanzenöl

### Für die Panade:

2 Eier	30 g Parmesan	1 EL Milch
--------	---------------	------------

### Für das Barolo-Risotto:

200 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Cicorino rosso, klein
1 Zehe Knoblauch	80 g Butter	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl
30 ml Barolo	Salz, Pfeffer	

### Für die Parma-Schinken-Bohnen:

6 Scheiben Parma-Schinken	100 g grüne Bohnen	1 TL Gemüsefond
---------------------------	--------------------	-----------------

Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

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

Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Ein Drittel der Butter und das Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben. Wenn dieser glasig ist, alles mit dem Barolo ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den Geflügelfond hinzugeben und ständig rühren, so dass der Reis aufgehen kann. Den Cicorino waschen, in schmale Streifen schneiden und in das Risotto geben. Die restliche Butter hinzugeben, den Parmesan hinein reiben und unterrühren. Das Paprikapulver, die Blätter der Rosmarinzweige, den weißen Pfeffer und eine Prise Salz zu einer Würzmischung vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Würzmischung beidseitig bestäuben, kurz ruhen lassen und die Panade aus den Eiern, dem Käse und der Milch in einer Schüssel anrühren. Die marinierten Hirschsteaks mit Mehl bestäuben, anschließend durch die Panade ziehen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, den Gemüsefond dazugeben und die Bohnen darin kochen, bis sie bissfest sind. Die Bohnen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und jeweils fünf bis acht Bohnen in eine Scheibe Parma-Schinken einwickeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Päckchen darin kurz scharf anbraten. Die Wildpicatta vom Hirsch mit Barolo-Risotto und Parma-Schinken-Bohnen auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 30. Juli 2014