

## Kalb-Medaillons mit Pilzen und Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsfiletmedaillons, a 130 g	2 Scheiben Schinken	175 g Pilze
150 g Risottoreis	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
100 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	50 g Parmesan, am Stück
1 Zweig Salbei	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Petersilie, glatt
1 Ei	50 ml Portwein, weiß	100 ml Kalbsfond
0,5 EL Butterschmalz	0,5 EL saure Sahne	0,5 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und eine Hälfte davon im Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazu geben und mit dünsten lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Eine Hälfte davon pressen, dazugeben und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen und das Ganze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten garen, bis der Risottoreis bissfest ist. Den Parmesan reiben und etwa 25 Gramm davon untermischen. Die Kalbsfiletmedaillons waschen, trocken tupfen und zu Taschen aufschneiden. Das Ei trennen. Die Kräuter klein hacken. Den restlichen Parmesan, die Kräuter, die saure Sahne und das Eigelb miteinander vermengen und in die Fleischtaschen füllen. Mit dem Schinken umwickeln, anschließend mit Holzspießen verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsmedaillons darin auf jeder Seite zwei Minuten anbraten und anschließend im Ofen zehn Minuten fertig garen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und im Bratsud anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Portwein und dem Kalbsfond aufgießen. Die Soße auf ein Drittel einkochen lassen. Das Risotto auf Tellern geben, mit den Pilzen belegen und mit der Soße beträufeln. Die Kalbsfiletmedaillons darauf anrichten und servieren.

Herminio Eschle am 30. September 2009