

## Saltimbocca Romana auf Risotto Milanese

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel á 100g	200g Arborioreis	150g Parmesan
2 Scheiben Parma-Schinken	2 Zweige Salbei, frisch	2-3 Fäden Safran
3 El Butter	500ml Kalbsfond	300 ml Weißwein, trocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Den Parmesankäse reiben. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Salbeiblätter zupfen und die Kalbschnitzel damit belegen. Je eine Scheibe Parma-Schinken auf die Filets legen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch hineingeben und von beiden Seiten anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Den Bratenfond mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen, zwei Esslöffel Butter unter die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erwärmen, den Arborioreis hineingeben und kurz andünsten, etwas Kalbsfond dazu geben bis der Reis leicht damit bedeckt ist. Stetig umrühren und hin und wieder etwas Fond hinzu geben bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Anschließend die Safran-Fäden und den Parmesankäse in das Risotto einrühren. Die Saltimbocca Romana mit Risotto Milanese auf Tellern anrichten und servieren.

Leonardo Vaccina am 07. Juni 2010