

# Kalb-Schnitzel, Pistazien, Graupen-Risotto, Steinpilze

## Für 2 Personen

2 dünne Kalbschnitzel a 150 g	300 g Graupen	1 Zitrone
1 Zwiebel	50 g frische Steinpilze	50 g getrocknete Steinpilze
100 g Pistazien, ohne Schale	1 Bund glatte Petersilie	250 g Pecorino
6 EL Butter	4 EL Sahne	5 EL Brandy
5 EL trockener Weißwein, Riesling	1500 ml Geflügelfond	Olivenöl
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

50 Gramm der Pistazien klein hacken. Die getrockneten Steinpilze klein hacken und in lauwarmem Wasser einlegen, bis sie leicht bedeckt sind. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Die Graupen hinzufügen und ebenfalls farblos anschwitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Anschließend die eingeweichten Steinpilze und das Einweichwasser dazugeben und wieder fast vollständig einkochen lassen. Den Geflügelfond zum Kochen bringen und dann nach und nach in das Graupenrisotto geben, bis die Graupen gerade bedeckt sind. Häufig umrühren. Das Graupenrisotto so lange garen, bis das Risotto bissfest, aber auch recht flüssig ist. Die frischen Steinpilze putzen und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Die Petersilie fein hacken, den Pecorino reiben und beides unter das fertige Graupenrisotto rühren. Mit einigen Spritzern Saft aus der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattireisen abflachen und auf beiden Seiten mit Mehl bestreuen. Etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel nur kurz von jeder Seite anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackten Pistazien hinzugeben und alles kurz in der Pfanne schwenken. Anschließend den Brandy hinzufügen und flambieren. Die Sahne schlagen und dem Risotto unterziehen. Die frischen Steinpilze über das Risotto geben. Die Kalbschnitzel auf einem Teller anrichten, mit grob gehackten Pistazien bestreuen, das Risotto dazulegen und servieren.

Frank Stellmach am 21. Dezember 2010