

Kalb-Koteletts mit Risotto, Zucchini und Salbei-Butter

Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts a 200 g	150 g Risottoreis	150 g grüne Zucchini
150 g gelbe Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	120 g Butter	50 g Parmesan
50 g Frischkäse	500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
1 Bund Salbei	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 50 Gramm Butter mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin kräftig von allen Seiten kurz anbraten und anschließend im Backofen warmhalten. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Anschließend den Reis hinzufügen und unter Rühren einige Minuten dünsten. Den Zitronensaft und die Schale sowie den Weißwein und Gemüsefond ebenfalls dazu gießen. Nach und nach den Gemüsefond unter ständigem Rühren dazugeben, bis das Risotto bissfest ist. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Scheiben anbraten. Abschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan fein reiben und gemeinsam mit 20 Gramm Butter und dem Frischkäse unter das Risotto mengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Butter in dem Bratensatz der Koteletts erhitzen und darin den Salbei schwenken. Die Kalbskoteletts mit dem Zitronen-Risotto und den gebratenen Zucchini auf Tellern anrichten und mit der Salbei-Butter garnieren.

Martin Widmer am 27. April 2011