

## Gefülltes Schnitzel mit Zitronen-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	100 g Kalbsbrät	125 g Risottoreis
50 g Emmentaler, gerieben	1 Zitrone	25 g schwarze Oliven
6 Cocktailtomaten	1 Schalotte	1 Zwiebel
4 Blätter Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch	1 Ei
1/2 EL Butter	60 g Butterschmalz	60 g Paniermehl
60 g Mehl	250 ml Rinderfond	250 ml Gemüfefond
1 TL Kurkuma	2 EL Öl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Schnittlauch waschen, trocknen, fein hacken und gemeinsam mit der halben gewürfelten Schalotte mit dem Kalbsbrät vermengen. Anschließend die Hackmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Beide Schnitzel jeweils zur Hälfte mit der Hackmasse bestreichen, zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken. Anschließend kühl stellen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, feinhacken und die Hälfte in dem Öl andünsten. Anschließend den Reis hinzufügen, andünsten und mit 250 Millilitern heißem Gemüfefond ablöschen. Das Risotto unter Rühren einkochen lassen und den restlichen Fond nach und nach hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen, umrühren, die Herdplatte ausstellen und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten quellen lassen. Die Zitrone waschen, trocknen, halbieren und etwas von der Schale abreiben. Anschließend die halbe Zitrone auspressen und den Saft mit dem Abrieb, dem Käse und der Butter zu dem Risotto geben. Die schwarzen Oliven halbieren und mit dem Kurkuma ebenfalls unter das Risotto rühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in dem Mehl, danach in dem Ei und zuletzt in dem Paniermehl wenden und scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend die Temperatur reduzieren und die Schnitzel goldgelb garen. Die Cocktailtomaten kurz in Öl anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit dem Zitronen-Risotto und den Tomaten auf einem Teller anrichten. Das Basilikum darauf geben und servieren.

Harry Hensler am 07. November 2011