

Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Rucola-Risotto

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 170 g	120 g Risottoreis	60 g Rucola
60 g Mozzarella	50 g Parmesan	2 Sch. Parma-Schinken
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1/2 Bund Basilikum
2 Eier	30 g Butter	2 EL Butterschmalz
80 g Mehl	120 g Paniermehl	2 EL Schlagsahne
60 ml Weißwein, trocken	250 ml Gemüfefond	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen. Anschließend die Schalottenwürfel in dem Olivenöl anschwitzen und den Knoblauch dazupressen. Den Risottoreis hineingeben, ebenfalls andünsten und mit 125 Millilitern Gemüfefond und dem Weißwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis im geschlossenen Topf etwa sechs Minuten unter Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwa acht Minuten nachziehen lassen. Anschließend den Reis auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Plattierisen flachklopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parma-Schinken und einer Scheibe Mozzarella belegen. Anschließend jeweils ein Basilikumblatt auf dem Mozzarella platzieren, die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Holzzahnstocher fixieren. Den restlichen Gemüfefond in einem Topf aufkochen, den ausgekühlten Risottoreis hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben und zwei Esslöffel zusammen mit der Butter zum Risotto geben. Anschließend einen Esslöffel Sahne schlagen und unter das Risotto heben. Den Rucola waschen, trocknen, kleinschneiden und kurz vor dem Servieren zum Risotto geben. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Das Fleisch zuerst in dem Mehl wenden, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und schließlich in dem Paniermehl wenden. Darauf achten, dass die Enden der Schnitzel gut verschlossen sind. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel etwa drei Minuten pro Seite goldgelb darin backen. Die gefüllten Kalbsschnitzel mit dem Rucolarisotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Kai Siemon am 09. November 2011