

Saltimbocca mit Paprika-Risotto und Ziegen-Frischkäse

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Risottoreis
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	4 getrocknete Öl-Tomaten
2 EL Kapern	1 Bund Salbei	50 g Ziegenfrischkäse
2 EL Aivar (Gewürzpaste)	500 ml Gemüsefond	50 ml Sherry
100 ml Sahne	Butter, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Dann die Kalbsschnitzel jeweils mit einem Salbeiblatt und einer Scheibe Parma-Schinken belegen. Die Schnitzel zusammenfallen, mit den Zahnstochern fixieren. Beide Schnitzel in die heiße Pfanne geben und circa drei Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch salzen, pfeffern und kurz weiter braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen legen und warm halten. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Sherry ablöschen und mit 100 Milliliter Gemüsefond aufgießen. Das Ganze etwas einreduzieren lassen und abschließend die Sahne hinzugeben. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Den ungewaschenen Risottoreis in dem Olivenöl andünsten. Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch zum Risotto geben und mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen. Wenn der Fond verdampft ist, die Tomatenwürfel und den Aivar hinzufügen. Nach und nach den restlichen Gemüsefond dazugeben und unter Rühren einkochen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Kapern und den Ziegenfrischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Saltimbocca zusammen mit dem Risotto auf dem Teller anrichten und servieren.

Friederike Bolder am 16. Juli 2012