

## Saltimbocca alla romana mit Risotto

### Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel à 40g	4 Scheiben Rohschinken	4 Salbeiblätter
200 g Risottoreis	1 Zwiebeln	1 Lauchzwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g getr. Öl-Tomaten	50 g Parmesan, gerieben
5 EL Butter	3 Msp Puderzucker	200 ml Weißwein
40 ml Geflügelfond	750 ml Gemüsefond	6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Drei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Lauchzwiebel waschen, trocken tupfen und den weißen Teil des Gemüses fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Anschließend die Hälfte der Zwiebel und das restliche Gemüse in den Topf geben und in dem Olivenöl etwa vier Minuten andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und etwa eine Minute glasig andünsten. Alles mit 150 Millilitern Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze einkochen lassen. Sobald der Reis den Wein aufgesogen hat, etwas Gemüsefond nachgießen, bis der Reis wieder mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Vorgang über 15 bis 20 Minuten wiederholen, bis der Reis gar und noch leicht bissfest ist. Das Risotto vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und drei Esslöffel Butter, sowie den Parmesan unterrühren. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und zu dem Risotto geben. Den Topf mit dem Deckel schließen und das Risotto weitere drei Minuten ziehen lassen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt auf die Kalbsschnitzel legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Kalbsschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ein bis zwei Minuten anbraten. Hierbei auf der mit Schinken und Salbei belegten Seite beginnen. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen, das Öl aus der Pfanne abgießen und den Puderzucker über den übrigen Bratensatz streuen. Alles karamellisieren lassen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und einreduzieren. Zuletzt den Geflügelfond hinzufügen und die restliche Butter unterrühren. Die Kalbsschnitzel mit dem Risotto auf einem Teller anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 21. November 2012