

Zitronen-Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	400 g Risottoreis	1 Zwiebel
2 Zitronen	1 EL Kapern	110 g Butter
80 g Parmesan	1 Prise Zucker	100 g Weizenmehl
1 EL Butterschmalz	1600 ml Geflügelfond	150 ml trockener Weißwein
1 g Safranfäden	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Zitronenmelisse	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, plattieren und in drei Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Mehl wenden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warmhalten. Für das Safranrisotto die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit 40 Gramm Butter und dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Risottoreis zu den Zwiebeln geben und mitdünsten, bis er glasig ist. Das Ganze mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen und nach und nach etwas von dem Geflügelfond dazugeben, verrühren und für zehn Minuten garen. Die Safranfäden in zwei Esslöffel Fond auflösen und zu dem Reis geben. Das Ganze für weitere zehn Minuten garen und den restlichen Fond dazugeben. Anschließend den Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter zu dem Reis geben. Das Safranrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas von dem Zitronensaft zusammen mit 100 Milliliter Geflügelfond und 50 Milliliter Weißwein in der Pfanne erhitzen. Mit etwas Butter die Sauce binden. Die Petersilie vom Stiel zupfen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Die Schnitzel anschließend mit der Zitronensauce übergießen. Die Zitronenschnitzel mit dem Safranrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Werner Dilitz am 27. März 2014