

# Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto und Marsala-Soße

## Für zwei Personen

300 g kleine Kalbsschnitzel	200 g Risottoreis	1 kleine Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	50 g Parmesan	2 EL Crème double
30 g Butterschmalz	10 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Mehl
125 g Safranpulver	100 ml Kalbsfond	700 ml Gemüfefond
200 ml Marsala	100 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Senfpulver	

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Klarsichtfolie bedecken und mit Klopfer weich klopfen. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Senfpulver würzen, anschließend mit dem Mehl bestäuben, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. In einer heißen Pfanne das Butterschmalz zergehen lassen, die Schnitzel dazugeben und von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten lassen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Marsala und Kalbsfond aufgießen, danach das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Crème double verfeinern. Die Schnitzel in der Sauce erwärmen, aber nicht kochen lassen. In einem flachen Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in drei bis vier Minuten im Öl anbraten. Eine Prise Salz und einen Esslöffel Gemüfefond dazugeben und die Zwiebeln unter ständigem Rühren kurz andünsten. Den Reis dazugeben, drei bis vier Minuten andünsten lassen und danach mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdunstet ist, den Reis mit etwas Gemüfefond angießen. Etwa zwölf Minuten lang immer wieder Fond dazugießen, dabei gelegentlich umrühren. Safranpulver und Salz hinzufügen und das Risotto bei niedriger Temperatur garen lassen. Den Parmesan reiben. Abschließend die Butter und den Parmesan zu dem Risotto geben und gut untermischen. Die Schnitzel zusammen mit dem Safranrisotto auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch und der Sauce garniert servieren.

Brigitta Engeler am 14. Mai 2014