

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Risotto

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Stielkoteletts vom Kalb, à 180 g	1 Salsiccia Wurst	1 Schalotte
1 Zucchini	20 getr. Tomaten	1 Bund Petersilie, glatt
150 ml Kalbsfond	20 g Butter	3 EL Olivenöl
1/2 Bund Thymian	Salz, Pfeffer	

Für den Risotto:

240 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Parmesan	200 g Butter
4 EL Olivenöl	750 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein, trocken
1 Bund Petersilie, glatt	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein würfeln, anschließend alles in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Die getrockneten Tomaten klein würfeln, dazugeben und alles etwas schmoren lassen. Danach abkühlen lassen. Die Kalbkoteletts waschen, trocken tupfen und für die Zubereitung präparieren. Hierfür werden die oberen zwei Zentimeter des Knochens von Fett und Fleisch befreit und jeweils eine Tasche für die Füllung eingeschnitten. Die Petersilie und den Thymian waschen und trocken tupfen, die Blätter von den Stielen entfernen und klein hacken. In einer Schüssel das abgekühlte Gemüse mit dem Salsiccia-Brät, dem Inneren der Wurst, der Petersilie und dem Thymian gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in einer Pfanne kurz anbraten. Nun die zuvor eingeschnittenen Taschen der Kalbkoteletts damit füllen und mit Zahnstochern verschließen. Die Koteletts in einer Pfanne scharf anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ungefähr acht Minuten ruhen lassen. Zwischendurch wenden und kontrollieren. Für den Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis hinzugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt dazu geben und aufkochen lassen. Nach und nach den Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter den Risotto rühren. Etwas von der Zitronenschale abreiben. Den Risotto mit etwas Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter klein hacken und unter den Risotto rühren. Die gefüllten Schweinekoteletts zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Maik Spindler am 10. Juni 2014