

Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Rahm-Soße, Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsfilets à 160 g 2 EL Butter Mehl, Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risottoreis 2 rote Paprika 2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Parmesan 1 EL Butter 150 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerbrühe 1 Bund Petersilie 5 Safranfaden
Olivenöl

Für die Sauce:

2 Zitronen 20 g Kapern 150 ml Sahne
50 ml Hühnerbrühe

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und mit etwas Olivenöl erhitzen und glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren sanft anbraten. Den Wein und die Brühe nach und nach zufügen. Ein paar Esslöffel Brühe zu den Safranfäden geben, so dass sich die Farbe des Safrans löst und diesen anschließend zum Reis geben. Die Paprika schälen und halbieren, die Kerne entfernen und mit etwa 50 Millilitern Brühe abgedeckt in einer ofenfesten Form im Ofen circa zehn Minuten lang garen. Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Mehl bestreuen. Die Schnitzel von beiden Seiten in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und etwas Olivenöl anbraten und danach warmstellen. Für die Sauce die Zitrone halbieren, den Saft ins Bratfett auspressen und einkochen. Etwas Brühe zufügen und weiter einkochen. Die Sahne zufügen und rühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Schnitzel in die Sauce legen und Kapern zugeben. Den Parmesan reiben, mit etwas Butter zum Risotto geben und durchrühren. Das fertige Risotto in die Paprikahälften füllen. Das Risotto in der Paprika und das Schnitzel auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit der Sauce garnieren und das Risotto mit Parmesan und gehackter Petersilie garnieren.

Han Lohman am 04. August 2014