

Mailänder Kotelett mit Waldpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Kotelett:

2 Kalbskoteletts (a 180g)	3 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone
2 Eier	30 g Parmesan	1 EL Butter

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Waldpilzrisotto:

200 g Risottoreis	250 g frische Waldpilze	1 Zwiebel
200 g Parmesan	150 g Butter	200 ml trockener Weißwein
600 ml Rinderfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2-3 Stengel Petersilie

Für das Waldpilzrisotto die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Pilze putzen und 200 Gramm der Pilze in Scheiben schneiden. Ein paar ganze Pilze für später zum Anbraten beiseite stellen. Den Parmesan reiben. Die Petersilie kleinhacken. Die Zwiebel und die Pilze mit etwas Olivenöl in einem Topf kurz andünsten. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit dünsten. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigen Rühren den Wein einkochen lassen und anschließend immer wieder unter Rühren Rinderfond hinzufügen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis bissfest ist. Die Butter und den Parmesan zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kotelett die Rinde des Toastbrots abschneiden und das Brot grob zerbröseln. Den Parmesan reiben und mit den Brotbröseln vermischen. Die Brot-Parmesan Mischung auf einem flachen Teller bereitstellen. Die Eier verquirlen und ebenfalls auf einem tiefen Teller zum Panieren bereitstellen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Ei wenden, dann mit der Brot-Parmesan-Mischung panieren. Die Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin sechs bis acht Minuten auf jeder Seite goldbraun braten. Die restlichen Pilze in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz dünsten. Das Kotelett mit dem Waldpilzrisotto auf Tellern anrichten, die Zitrone vierteln und mit auf den Teller geben. Anschließend das Gericht mit etwas gehackter Petersilie und den Waldpilzen garnieren und servieren.

Jens Rigterink am 29. Januar 2015