

# Saltimbocca-Röllchen mit Pilz-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Saltimbocca-Röllchen:**

2 Kalbschnitzel, à 200 g	4 Scheiben Bacon	2 Salbeiblätter
2 EL Senf	2 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für das Pilzrisotto:**

150 g Risottoreis	150 g Champignons	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	150 g Parmesan	300 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Sauce:**

300 g braune Champignons	1 Zwiebel	200 ml Rotwein
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Schnitzel mit je zwei Scheiben Bacon und einem Salbeiblatt belegen, aufrollen und mit einem Fleischspieß zusammenstecken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Saltimbocca rundherum scharf anbraten, in eine Auflaufform geben und im Backofen fertig garen.

Für das Pilzrisotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Den Parmesan fein reiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, dann den Risottoreis und die Pilze hinzufügen und etwa eine Minute mitbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, mit etwas Gemüsefond auffüllen und unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten den Parmesan dazugeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotwein-Champignon-Sauce die Pilze putzen und vierteln. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und den abgezogenen sowie gewürfelten Zwiebeln anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, salzen sowie pfeffern und einreduzieren lassen.

Die Saltimbocca-Röllchen mit dem Pilzrisotto und der Rotwein-Champignon-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Gruf am 24. Juni 2015