

# Kalb-Kotelett mit Pilzrahm, Blattspinat, Rotwein-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbskotelett:**

2 Kalbskoteletts à 350 g      50 g Butterschmalz      Salz, Pfeffer

**Für den Pilzrahm:**

100 g gemischte Pilze      20 g getrocknete Morcheln      1 Zwiebel  
1 Zitrone      250 ml Sahne      250 ml trockener Weißwein  
100 ml Rinderfond       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie      2 EL kalte Butter  
Butter      Salz      Pfeffer

**Für den Blattspinat:**

300 g Blattspinat      1 Zitrone      1 Schalotte  
50 ml trockener Weißwein      1 Muskatnuss      Butter, Salz, Pfeffer

**Für das Risotto:**

100 g Risottoreis      2 Schalotten      1 L Rinderfond  
100 ml kräftigen Rotwein      75 g Parmesan      1 EL Tomatenmark  
3 EL Butter      Butter      Salz, Pfeffer

**Für das Kalbskotelett:**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koteletts abspülen, trockentupfen und scharf in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und noch einmal würzen.

**Für den Pilzrahm:**

Die Morcheln in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und Sahne dazugeben. Eingeweichte Pilze und etwas von dem Wasser dazugeben, mitkochen und einreduzieren lassen. Mit kalter Butter abbinden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Frische Pilze putzen, kurz in Butter anbraten und über das aufgeschnittene Kotelett geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

**Für den Blattspinat:**

Den Spinat waschen und blanchieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Spinat dazugeben und kurz erwärmen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Spinat mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Risotto:**

Fond erhitzen. Die Schalotten abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis hinzufügen und mit Tomatenmark anschwitzen. Mit Wein ablöschen und nach und nach mit warmem Fond aufgießen.

Parmesan reiben. Sobald der Reis al dente ist, mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 18. März 2019