

# Saltimbocca mit Weißwein-Sud und Steinpilz-Risotto

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

200 g Kalbschnitzel, 0,5 cm dick    5 Scheiben Parmaschinken    Butter  
8 Salbeiblätter    Olivenöl

### Für den Sud:

60 g kalte Butter    300 ml trockener Weißwein    Salz, Pfeffer

### Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis    1 Möhre    2 Stangen Sellerie  
50 g getrock. Steinpilze    1 Zwiebel    3 Knoblauchzehen  
70 g Parmesankäse    1 L Geflügelfond    300 ml Weißwein  
1 Bund Petersilie    Olivenöl    Salz, Pfeffer

### Für die Saltimbocca:

Die Kalbschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Aus dem Schnitzel kleine, ovale Scheiben schneiden. Parmaschinken auf der Arbeitsfläche auslegen und ebenfalls runde Scheiben daraus schneiden.

Kalbs- und Schinkenscheiben aufeinanderlegen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jeweils ein Salbeiblatt auf das Kalb-Schinken-Päckchen legen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Saltimbocca gleichmäßig in Olivenöl und Butter braten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

### Für den Sud:

Bratensatz mit Weißwein ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen.

Hitze reduzieren und kalte Butter einrühren, sodass der Sud sämig wird.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Risotto:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Möhre schälen, Sellerie putzen, beides fein hacken. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie darin anschwitzen. Sobald die Zwiebel glasig ist, Risottoreis einrühren und die Hitze erhöhen. Nach 1 Minute mit Weißwein ablöschen.

Fond in einen Topf geben und erwärmen. Unter Rühren den warmen Fond portionsweise angießen.

Steinpilze in warmen Wasser einweichen, dann die Pilze mitsamt dem Einweichwasser zum Risotto geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Risotto rühren. Parmesan reiben. Sobald der Reis gar ist, den Herd ausschalten und den Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Carnaroli-Reis müssen Sie bei der Zubereitung sehr viel rühren, da die Reiskörner sehr fest sind. Nur so kann sich die Stärke vom Korn lösen und das Risotto erhält die typische Cremigkeit.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Westerlund am 05. Juli 2021