

Saltimbocca alla romana mit Risotto milanese

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 Kalbsschnitzel à 75g	4 Scheiben Parmaschinken	8 Salbeiblätter
25 g Butter	200 ml trockener Roséwein	2 cl Madeira
2 EL Maisstärke	Mehl	1-2 TL Salz
Pfeffer		

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	25 g Rindermark	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	80 g Parmesan	15 g Butter
1 L Geflügelfond	30 ml trockener Weißwein	20 Safranfäden
Salz		

Für die Garnitur:

3-4 essbare Blüten

Für das Saltimbocca:

Die Kalbsschnitzel flachklopfen. Jeweils mit einer Scheibe Schinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit einem Holzspieß befestigen. Dann im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schnitzel bei starker Hitze auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein beträufeln.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem restlichen Wein und Madeira unter Rühren lösen. Durch ein Sieb passieren und ggf. mit Stärke binden. Sud über die Schnitzel geben.

Für das Risotto:

Rindermark mit 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und durch ein Sieb geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Das zerlassene Mark mit Schalotte und Knoblauch kurz andünsten. Dann den ungewaschenen Reis mit dem Safran dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Geflügelfond separat in einem Topf aufkochen und mit dem heißen Fond immer wieder das Risotto übergießen. Zwischendurch umrühren. Das Risotto al dente garen.

Parmesan reiben. Risotto mit restlicher Butter und Parmesan fertigstellen.

Mit etwas Salz abschmecken und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Carla Weissbacher am 25. April 2022