

Saltimbocca mit Risotto und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für das Risotto:

1 Tasse Vialone-Reis	1 Schalotte	100 g Parmesan
30 g Butter	500 ml Geflügelfond	20 ml Wermut
200 ml Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

4 Kalbsfilets, à 100 g	4 Sch. Parmaschinken	20 g kalte Butter
Butterschmalz	4 Salbeiblätter	50 ml trockenen Marsala
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten:

10 Kirchtomaten	1 EL Butterschmalz	1 EL Puderzucker
Salz		

Für das Risotto:

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen.

Schalotte abziehen und würfeln. Olivenöl in einem breiteren Topf erhitzen, Reis hinzugeben und solange anbraten, bis der Reis knistert.

Schalotte dazugeben. Nachdem der Reis leicht angeschwitzt ist, mit Wermut ablöschen. Sobald der Wermut verdampft ist, mit heißem Fond aufgießen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Das Prozedere so lange wiederholen, bis der Reis al dente ist und eine schlotzige Konsistenz entstanden ist. Parmesan reiben und unterheben. Butter ebenfalls unterheben.

Für das Fleisch:

Kalbsfilets plattieren, pfeffern und salzen und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken und Salbei versehen, mit Zahnstochern fixieren.

Anschließend mehlieren und im Butterschmalz anbraten. Mit Marsala ablöschen und garziehen lassen. Bratenfond mit etwas kalter Butter zu einer Sauce montieren.

Für die Tomaten:

Puderzucker in der Pfanne karamellisieren und Kirschtomaten und etwas Butterschmalz dazugeben. Die Tomaten salzen und leicht durchziehen lassen, bis sie gar sind.

Sabine Plasberg-Keidel am 08. Mai 2023