

Puten-Schnitzel mit Zucchini-Risotto und Salbei-Butter

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, à 180 g	180 g Risotto	50 g Parmesan
300 g Zucchini	150 g Cherrytomaten	1 Zitrone
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	600 ml Gemüsefond
120 ml trockener Weißwein	1 Ei	3 EL Mehl
100 g Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz	100 g Butter
2 EL Olivenöl	8 Salbeiblätter	schwarzer Pfeffer, Salz

Die Zucchini waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Einen weiteren Topf mit dem Olivenöl erhitzen und die Zucchini, die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Die Hälfte des Gemüses wieder herausnehmen und beiseite stellen. Den Risottoreis in den Topf mit dem Gemüse geben und unter Rühren glasig andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und ein Drittel des Gemüsefonds zugießen. Das Ganze einköcheln lassen und bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten garen. Sobald der Risottoreis die Flüssigkeit aufgenommen hat, nach und nach unter Rühren den Rest des Gemüsefonds hinzufügen. Die Cherrytomaten waschen und gut trocken tupfen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Cherrytomaten im Ganzen darin anbraten, bis die Haut beginnt zu platzen. Anschließend vom Herd nehmen und kurz beiseite stellen. Das Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und beidseitig mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Das Ei in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Anschließend das gewürzte Putenschnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann in dem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, die Putenschnitzel hineingeben und jeweils vier bis fünf Minuten pro Seite gold-braun braten. Den Saft der Zitrone mit einer Zitronenpresse auspressen. In einem weiteren Topf die restliche Butter erhitzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, die Salbeiblätter und den frischen Zitronensaft hinzugeben und einrühren. Gegebenenfalls mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Den Parmesankäse reiben und zusammen mit dem restlichen Gemüse unter das Risotto heben. Das Ganze mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Das Putenschnitzel mit dem Zucchini-Risotto und der Salbei-Butter auf Tellern anrichten, mit den Cherrytomaten garnieren und servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2012