

## Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto

### Für 2 Personen

#### Für die Paupiette:

60 g Blauschimmelkäse	75 g Austernpilze	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	20 g Kapern	10 g Rosinen
1 Bund Schnittlauch	4 Kalbsrückensteaks a 60 g	4 Scheiben Parma-Schinken
1/2 rote Paprika	1/2 gelbe Paprika	Zitronenöl

#### Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Für die Rouladenfüllung Käse und Austernpilze in 5 mm große Würfel schneiden. Austernpilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und würzen, abkühlen lassen. Kapern und Rosinen fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Kapern, Rosinen und die Hälfte des Schnittlauchs mit den Pilzen mischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel legen und mit einem Plattiereisen flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Schinkenscheiben belegen und mit der Füllung bestreichen. Von der Schmalseite her aufrollen und die Rouladenenden mit Küchengarn zusammenbinden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika putzen, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. In den heißen Backofen schieben und unter häufigem Begießen mit dem Bratfett ca. 6-8 Minuten braten. Die Röllchen aus dem Backofen nehmen, das Bratfett abgießen und damit die feinen Paprikawürfel und restlichen Schnittlauch übergießen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken. Das Risotto in der Mitte des Tellers platzieren, die Paupiette darauf setzen, mit den Paprikawürfeln übergießen und mit Zitronenöl beträufeln. Tipp - Zubereitung Zitronenöl: Eine unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocken. Die Schale mit einem Sparschäler abziehen, fein würfeln und drei Mal blanchieren. Den Saft auspressen. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürfelte Schale unter das Karamell rühren, auskühlen lassen und 60 ml Olivenöl zugeben.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009