

Saltimbocca mit Zitronen-Risotto

Für 4 Personen

Für die Strauchtomaten:

8 Strauchtomaten	Salz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Pfeffer	

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl	150 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein	500 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan
2 Bio-Zitronen	50 g kalte Butter	50 g Ricotta
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

700 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	
8 Blätter Salbei	100 g Parmaschinken, dünn	1 EL Sonnenblumenöl

Für die Tomaten den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten kreuzförmig auf der Unterseite einritzen. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tomaten 10 Sekunden darin blanchieren, bis sich die Haut leicht löst. Tomaten herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das weiche Innere samt Samen entfernen und die Viertel auf ein Backblech legen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Tomaten mit Kräutern und Knoblauch bestreuen, mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und 1 Stunde im Ofen trocknen lassen.

In der Zwischenzeit für den Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos andünsten. Rosmarin- und Thymianzweig zugeben.

Den Reis zugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem Topf aufkochen.

Nach und nach etwas heiße Brühe zum Reis gießen und unter Rühren einkochen lassen. Der Reis muss ca. 30 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Den Kalbsrücken in 8 Scheiben schneiden und mit einem Plattiereisen auf 5 mm flach klopfen. Die Fleischscheiben mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit je einem Salbeiblatt versehen und je eine Scheibe Parmaschinken darauflegen und leicht andrücken.

Das Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kalbsscheiben darin auf der Schinkenseite scharf anbraten, nach 1 Minute wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Kurz vor Ende der Garzeit vom Reis Zitronenschale hinzufügen und die Kräuterzweige entfernen.

Zum Schluss Butter unterrühren und den Parmesan unterheben. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten, die Schnitzel und Tomaten dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 10. Juli 2017