

# Kalb-Koteletts mit Waldpilz-Risotto und Blatt-Salat

## Für 4 Personen

4 Kalbskoteletts, a 250 g	1 TL Pfeffermischung, bunt	130 ml Olivenöl
3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchknolle, ungeschält
700 ml Gemüsefond	2 Schalotten	100 g Parmesan
250 g Risottoreis	150 ml Weißwein, trocken	400 g Waldpilze, frisch
100 g Butter (50 g kalt)	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Blattsalat
30 ml Weißweinessig	1 TL Senf, mild	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchknolle halbieren. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Die Kalbskoteletts mit der Pfeffermischung bestreuen und in 50 Milliliter Olivenöl wenden. Anschließend das Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, zusammen mit dem Thymian, dem Rosmarin und der halbierten Knoblauchknolle. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Gitterrost legen. Im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Eine Fettfangschale unter den Gitterrost setzen, damit der Bratensaft aufgefangen wird. Den Gemüsefond aufkochen. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Anschließend 50 Gramm Parmesan fein reiben. 30 Milliliter Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin andünsten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugeben und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist (das dauert je nach Reissorte 18 bis 25 Minuten; das Reiskorn sollte nach Möglichkeit außen weich und innen einen leicht bissfesten Kern haben). Die Pilze putzen, mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. 50 Gramm weiche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 50 Gramm Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm kalte gewürfelte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan untermischen, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Die Pilze ebenfalls untermischen und mit Schnittlauch und Parmesanhobeln bestreuen. Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aus Weißweinessig, Senf und 50 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Den Salat damit marinieren. Die Koteletts auf Tellern anrichten und das Risotto mit dem Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011