

# Saltimbocca mit Safran-Risotto

## Für 4 Personen

### Safranrisotto:

8 bis 10 Safranfäden	300 ml Hühnerbrühe	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
80 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ geriebene Knoblauchzehe
1 Msp. geriebener Ingwer	1 Prise milde rote Chiliflocken	3 cm Vanilleschote
2 EL geriebener Parmesan	2 EL kalte Butter	mildes Chilisalz

### Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	80 ml Geflügelbrühe	1 Prise milde Chiliflocken
1 Knoblauchzehe in Scheiben	3 cm Vanilleschote	1 EL kalte Butter

### Saltimbocca:

450 g Kalbsfilet	Öl	Pfeffer
6 dünne Scheiben Rohschinken	$\frac{1}{2}$ bis 1 TL Öl	2 EL Vinsanto
5 EL Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 halbierte Knoblauchzehe
4 EL Geflügelbrühe	2 EL kalte Butter	

### Außerdem:

Minzeblätter	Basilikumblätter
--------------	------------------

Für das Safranrisotto die Safranfäden in 3 EL warmer Brühe einweichen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf bei mittlerer Temperatur im Öl einige Minuten andünsten. Den Risottoreis hineinrühren, mit der Brühe aufgießen und einmal aufkochen lassen. Eingeweichten Safran, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Chili und Vanille hineinrühren. Mit einem Blatt Backpapier direkt bedecken und 18 bis 20 Minuten simmern lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan und Butter darunter rühren. Mit Chilisalz abschmecken und das Vanillestück entnehmen.

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen schräg halbieren und mit der Brühe mit Chili, Knoblauch und Vanille einige Minuten in einer Pfanne noch leicht bissfest dünsten. Die Vanille und Knoblauch entnehmen und die Butter unterrühren.

Für das Saltimbocca das Kalbsfilet von Sehnen befreien, in 12 Scheiben schneiden und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers dünn klopfen.

Die Fleischscheiben mit Pfeffer würzen. Je  $\frac{1}{2}$  Scheibe Schinken auf eine Fleischscheibe legen und mithilfe von kleinen Holzspießen auf dem Fleisch feststecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schnitzel darin zuerst auf der Schinken-seite, dann auf der anderen Seite jeweils 1 bis 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Den Bratensatz mit Vinsanto und Wein ablöschen, Lorbeer und Knoblauch hinzufügen und etwas einkochen lassen. Die Brühe dazu gießen und die Butter unterrühren.

Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben und in der Sauce wenden.

Anrichten: Das Risotto auf warmen Tellern verteilen, Spargelstücke anlegen, Saltimbocca anlegen und mit der Sauce beträufeln. Mit Minze- und Basilikumblättern dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 09. November 2020