

Saltimbocca mit Risotto

swissmilk

Zutaten

Für 4 Personen

Zahnstocher

Saltimbocca:

8 Kalbsschnitzel, je ca. 60 g

Salz, Pfeffer

8 Salbeiblättchen

8 Tranchen Rohschinken

Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

1 dl Fleischbouillon

50 g Butter, kalt, in Stücken

Risotto:

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

400 g Risottoreis, z.B. Carnaroli

1 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

1,2 l Gemüsebouillon, heiss

30 g Butter, in Stücken

50 g Sbrinz AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

Salbei zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 40min

Auf dem Tisch in: 40min

1. Ofen auf 80°C vorheizen. 1 Platte und 4 Teller darin vorwärmen.
2. Saltimbocca: Plätzli würzen, mit Salbei und Rohschinken belegen, mit einem Zahnstocher feststecken.

3. Risotto: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren kochen.
4. Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 1 Minute braten, auf der vorgewärmten Platte 20 Minuten niedergaren.
5. Sauce: Den entstandenen Bratensatz mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Butter portionenweise darunterrühren, nicht mehr kochen, abschmecken.
6. Risotto kurz vor Servieren mit Butter und Sbrinz verfeinern, würzen, noch suppig mit Saltimbocca und Sauce servieren, garnieren.

Übersetzt heisst Saltimbocca: Spring in den Mund.

Energie: 3752kJ / 896kcal, Fett: 39g, Kohlenhydrate: 84g, Eiweiss: 46g