

Rezept des Monats – August: Saltim Bocca an Graupenrisotto

Zutaten für 4 Personen:

Saltim Bocca

- 8 kleine, dünne Kalbsschnitzel
- 8 Scheiben getrockneter Schinken, z.B. Parma oder Serrano (frisch geschnitten)
- 8 frische Salbeiblätter
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Öl oder Butter zum anbraten

Graupenrisotto

- 1-2 Möhren
(150g)
- 1 Knollensellerie
(100g)
- 1 Petersilienwurzel
(100g)
- 850 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Perlgraupen
- 100 ml Weißwein
- 4 Stiele Petersilie
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- Öl zum anbraten
- Salz, Pfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken

Rezept des Monats – August: Saltim Bocca an Graupenrisotto

Zubereitung:

Graupenrisotto

1. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen und in kleine, ca. 1 cm große, Würfel schneiden. Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
2. Gemüsebrühe aufkochen und warm halten.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
4. Perlgraupen dazugeben, unterrühren und 2 min. mitdünsten. Danach mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
5. 1/3 der Gemüsebrühe zugießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen. Vorgang noch zweimal wiederholen, sodass die Graupen 25 min. kochen.
6. Parmesan und Butter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.
7. vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.

Tipp vom Profi: zum Schluss etwas Sahne dazugeben und kurz einkochen lassen. Dadurch wird das Risotto noch cremiger.

Saltim Bocca

1. Kalbsschnitzel dünn klopfen. (Falls kein Fleischklopfen vorhanden, einfach einen kleinen, langstieligen Topf nehmen.)
2. auf jedes Schnitzel ein oder zwei Blatt (je nach Größe der Blätter) Salbei legen, mit einer Scheibe getrocknetem Schinken umwickeln und leicht festdrücken.
3. Öl oder Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Schnitzel darin auf jeder Seite 2-3 min. anbraten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp vom Profi: Wenn das Ganze ohne Soße zu trocken ist – einfach den Bratensaft vom Saltim Bocca mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen und etwas Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Eventuell mit etwas Speisestärke abbinden und nach Belieben abschmecken.

Getränkeempfehlung: am besten einen vollmundigen Weißwein, z. B. einen Chardonnay, dazu trinken.