



Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 17.01.2018

Kalbsschnitzelchen mit Orangen-Risotto und Schwarzwurzeln Für 4 Personen

Für die Schwarzwurzeln

400 g Schwarzwurzeln
1 Zwiebel (ca. 50 g)
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
100 ml Martini, trocken

Für die Tomatensoße

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
100 ml Weißwein (alternativ Traubensaft)
4 Tomaten
1 Dose Tomaten (425ml)
1 Stiel Rosmarin
2 Stiele Thymian
2 Peperoni, klein, rot

Für das Risotto

2 Bio-Orangen
4 Treviso (oder Radicchio)
2 Zwiebeln (ca. 50 g)
200 g Risottoreis
2 EL Butter
2 EL Zucker
40 ml Weißwein
600 ml Brühe (Geflügel oder Gemüse)
50 g Parmesan (oder Grana Padano, gerieben)

Für die Kalbschnitzel

8 Scheiben Kalbsrücken (à ca. 50 g)
8 EL Mehl
2 Eier (Größe M)
300 g Parmesan (oder Grana Padano)
100 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. Schwarzwurzeln (mit Handschuhen) schälen, abbrausen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Schwarzwurzeln darin andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Martini ablöschen und abgedeckt ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
3. Für die Tomatensoße Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln.
4. Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten.
5. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Rosmarin und Thymian grob zerzupfen und zugeben. Mit Weißwein ablöschen.

6. Frische Tomaten abbrausen, trockenreiben und klein schneiden. Mit den Dosentomaten zugeben. Alles ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen.

7. In der Zwischenzeit für das Risotto Orangen halbieren und auspressen. Den Treviso abbrausen, trockenreiben und bis auf die Spitzen in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

8. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen. Zwiebelwürfel mit Zucker und Treviso-Streifen andünsten. Reis zugeben. Mit Weißwein und dem ausgepressten Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

9. Die Brühe erhitzen und nach und nach unter Rühren zum Risotto geben. Diesen Vorgang immer wiederholen, bis das Risotto fast gar ist.

10. Die Treviso-Spitzen in der übrigen Butter andünsten. Mit dem Parmesan unter das Risotto geben und ca. 2 Minuten ziehen lassen.

11. Kräuter aus der Tomatensoße entfernen. Die Soße fein pürieren und abschmecken.

12. Die Kalbschnitzel zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt im Parmesan wenden.

13. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldgelb ausbacken. Herausnehmen und abtropfen lassen.

14. Schwarzwurzeln und Risotto anrichten Schnitzelchen darauf legen und mit der Tomatensoße anrichten.