



Kalbsschnitzel mit Beurre noisette, Rucola-Zitronenrisotto

Die Kalbsschnitzel werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Erst beim Anrichten werden sie mit der gebräunten, nussig schmeckenden Butter beträufelt, die das zarte Kalbfleisch dezent aromatisiert. Die Schnitzel sind aus dem Kalbsbäggli geschnitten, sie dürfen nur ganz kurz und heiss gebraten werden, damit sie schön zart werden.

Dazu ein Risotto mit dem leicht herb-bitteren Rucola und Zitrone für einen frischen Geschmack. Zusammen mit den Kalbsschnitzeln ist das ein ausgezeichnetes Sommergericht.

Zutaten (pro Portion)

3	Kalbsschnitzel vom Bäggli, ca. 180g, 1cm dick
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
30g	Tafelbutter
60g	Carnaroli-Reis
30g	Zwiebel
1El	Zitronenzesten
1-2	handvoll Rucola
5cl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
1/2El	Zitronensaft
20g	Tafelbutter
15g	Sbrinz gerieben
	Pfeffer
2El	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel hacken, Rucola grob schneiden. Zesten von der Zitrone abziehen (ca. 1/3 der Zitronenschale).

Hühnerbouillon aufkochen.

Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben und vermischen bis die Körner von Öl überzogen sind. Rucola und Zesten zugeben und kurz mitdünsten. Weisswein dazugießen und leicht köchelnd fast ganz einkochen lassen. Bouillon in 3-4 Etappen zugeben und jedesmal einkochen lassen. Risotto dabei ab und zu umrühren. Sobald der Risotto gar ist, Butter und Käse unterrühren, mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Risotto warmhalten, vor dem Anrichten nochmals wenig Bouillon zugießen.

Tafelbutter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Vorsicht: Die kochende Butter spritzt ab und zu auf. Kochen lassen bis die Butter marronibraun ist. Vor dem Anrichten kurz stehen lassen, damit sich die verbrannten Eiweisse am Boden absetzen.

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis gut zum Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel auf jeder Seite ca. 45 Sekunden scharf anbraten.

Risotto auf einem heissen Teller anrichten, die Schnitzel dazulegen und mit der gebräunten Butter übergießen.









