



Rohschinken-Zitronenschnitzel mit Spinat-Risotto (Carnaroli)

Schweinschnitzel vom Nierstück, "veredelt" mit Rohschinken und mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gewürzt: Schnelle Ad-hoc-Küche. Die Schnitzel werden nur kurz gebraten und aus dem Bratensatz wird ebenfalls auf die schnelle Art ein Jus, nur mit etwas Weisswein und Rahm, zubereitet.

Der Risotto braucht etwas mehr Zeit. Ich habe ihn aus Carnaroli-Reis zubereitet, dieser gilt als die beste italienische Reissorte für Risotto und wird im Piemont angebaut. Der Risotto dieser Sorte wird sehr sämig und beim Garen behalten die Körner einen so guten Biss (al dente), wie das mit anderen Reissorten nur schwer zu erreichen ist.

Zutaten (pro Portion)

3 Schweinschnitzel vom Nierstück à 60g
3 Scheiben Rohschinken (Parma)
1El Zitronensaft
Senf, Salz und Pfeffer
3 Zahnstocher
1dl Weisswein
1/2dl Vollrahm
Bratbutter

Spinat-Risotto

50g Carnaroli-Reis
1/2 Zwiebel
50g Spinat (gefroren)
1dl Weisswein
ca.2dl Gemüsebouillon
20g Parmesan gerieben
1/2dl Vollrahm
Olivenöl

Zubereitung

Zuerst den Risotto zubereiten:

Spinat antauen.

Zwiebeln hacken und in Olivenöl andünsten bis sie leicht bräunlich sind. Reis hinzugeben und mitdünsten bis die Körner glasig sind. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Spinat zugeben.

Bouillon nach und nach zugeben und jeweils einkochen lassen, dabei den Risotto immer wieder durchrühren, damit er sich nicht am Pfannenboden festsetzt. Sobald die Körner "al dente" sind, etwa nach 30 Minuten, Parmesan und Rahm unterrühren und warmhalten.

Schweinschnitzel:

Schnitzel mit Zitronensaft und Senf einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rohschinken darauf legen und mit einem Zahnstocher anheften.

Schnitzel zuerst auf der blanken Seite 1 Minute heiss anbraten. Wenden und 2 Minuten auf der mit Schinken belegten Seite braten.

Schnitzel aus der Pfanne nehmen und gleich auf einem Teller anrichten. Die Herdplatte ausschalten. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, etwa 30 Sekunden sprudeln lassen, dann den Rahm unterrühren und den Jus sogleich über die Schnitzel giessen.

Risotto dazu anrichten.





