



CHOCHETE 12.MÄRZ 25 T2RF



BÄRLAUCH-SALTIMBOCCA MIT PROSECCORISOTTO + OFENTOMATEN + SELLERIESALAT

Risotto

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 200 g Risottoreis
- 1 dl Prosecco
- 9 dl Gemüsebouillon, heiss
- 100 g Crème fraîche
- 60 g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Saltimbocca

- 8 dünne Kalbsplätzli (z.B. Nuss, je ca. 80 g)
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 8 Tranche Rohschinken
- 16 Blatt Bärlauch oder Salbei
- 8 Zahnstocher
- Öl zum Braten

Sauce

- 1 dl Prosecco
- 20 g Butter, in Stücken, kalt
- Salz, nach Bedarf



Risotto

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotte, Knoblauch und Zitronenschale ca. 3 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Prosecco mit dem Zitronensaft dazugießen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Crème fraîche und Käse darunterrühren, würzen.

Saltimbocca

Plätzli würzen, Rohschinken und Bärlauch auf die Plätzli legen, mit Zahnstochern befestigen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Saltimbocca portionenweise auf der Schinkenseite ca. 1 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, warm stellen.

Sauce

Prosecco in dieselbe Pfanne gießen, auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren, Butter unter Rühren begeben, salzen. Saltimbocca wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, mit dem Risotto anrichten.

Ofentomaten

- **Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.**
- **40 Minuten backen.**

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform geben. Dann die Tomaten salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Jetzt kommt noch in Scheiben geschnittener Knoblauch dazu und schon wandern die Tomaten zum Backen in den Ofen.

Du kannst deine Tomaten ganz nach Belieben mit Kräutern wie zum Beispiel Rosmarin kombinieren. Und auch eine Prise Zucker passt toll zu den Tomaten.

Dressing

2 EL grobkörniger Senf
3 EL Kräuteressig
1 EL Olivenöl
150 g griechischer Joghurt nature
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Senf mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

Salat

300 g Knollensellerie, grob gerieben
3 EL Cranberry, grob gehackt

Sellerie mit dem Dressing mischen, Cranberrys darüberstreuen.

