



Saltimbocca-Spieße mit Spargelrisotto

Zutaten:

340 g Kalbsfilet
Parmaschinken
100 ml Weißwein
2 El Parmesan
140 g Risotto
280ml Wasser
Spargel (grün o. weiß)
Salbei
1/2 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch
50g Butter
1 Zitrone, Olivenöl
Salz, Pfeffer
Holzspieße



Zubereitung:

Schneiden Sie das Kalbsfilet auf und klopfen sie es. Leicht salzen und pfeffern. Belegen sie das Fleischfilet mit Salbei und Parmaschinken und rollen Sie sie ein. Spießen sie dann zwei Fleischröllchen mit einem Holzspieß auf.

Schneiden sie die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel und geben Sie Olivenöl in einen Topf. Geben Sie dann das Risotto hinzu.

Schneiden Sie den weißen Spargel in kleine Stücke und geben Sie ihn zum Risotto hinzu. Alles salzen, pfeffern und glasig anschwitzen.

Gießen Sie dann das Risotto mit Weißwein und Wasser auf und lassen Sie es 10-15 Minuten. Währendessen gießen die das Risotto 2-3 mal mit etwas Wasser und Weißwein auf.

Braten sie in einer Pfanne mit Olivenöl die Fleischspieße an. Anschließend bei 180°C für 6-7 Minuten in den Ofen.

Schneiden Sie währenddessen den grünen Spargel und geben Sie erst kurz vor dem Anrichten den Spargel hinzu. So verhindern Sie, dass das Risotto eine gräuliche Färbung annimmt. Geben Sie zum Risotto noch ordentlich Parmesan hinzu.

Löschen sie die Fleischspieße mit Weißwein ab. Richten Sie die Fleischspieße auf das Risotto. Geben Sie zum restlichen Weißwein in der Pfanne ein Stück Butter und lassen Sie es zerfließen. Noch leicht salzen und pfeffern.

Die Soße geben Sie dann über die Fleischspieße mit Risotto.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)