

Saltimbocca mit Blaubeer-Risotto

Blaubeer-Risotto (siehe Seite 138)

8 Kalbsmedallions (à ca. 60–70 g)

8 Scheiben roher Schinken · 8 Salbeiblättchen

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle · 3 EL Mehl

2 EL Sonnenblumenöl · 30 g Butter

1/2 Kantalupmelone (z. B. Charentais) · 8 EL Salbei-Öl

Den Risotto wie beschrieben zubereiten. Die Kalbsmedallions auf einer Arbeitsfläche nebeneinander legen und leicht klopfen. Den Schinken und die Salbeiblätter darauflegen und mit Hilfe eines kleinen Zahnstochers befestigen. Die Saltimbocca mit Salz und Pfeffer bestreuen und im Mehl wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Butter hinzufügen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten.

Die Melone entkernen, schälen, kleinschneiden und im Mixer fein pürieren. Das heiße Risotto neben dem Fleisch arrangieren. Das Salbei-Öl und das Melonenpüree über und neben das Fleisch träufeln.

Gegrillte Kalbsleber mit Speck-Salbei-Sauce

Für die Sauce:

60 g durchwachsener Speck · 1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, durch die Presse gedrückt

2 EL Olivenöl · 4 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

1 EL Balsamico-Essig · 4 Tomaten, gewürfelt · 5 EL Rotwein

100 g Butter · Salz und Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

800 g Kalbsleberscheiben, ohne Haut und Membrane

4 EL Olivenöl · Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in wenig Olivenöl andünsten. Den Salbei und die Tomaten hinzufügen, mit dem Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen.

Die Butter in kleinen Flocken unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken.

Die Kalbsleber mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill auf beiden Seiten kurz grillen. Auf Küchentrepp etwas abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Auf den Tellern anrichten. Die Sauce dazu arrangieren und mit Bratkartoffeln servieren.

