

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterrisotto und geschmorten Cherrytomaten

🕒 Zubereiten: ca. 40 Min.

👤 Für 4 Personen

Zutaten

- 4 dünne Kalbsschnitzel à ca. 140 g vom Schweizer Kalb
- 4 Scheiben Rohschinken
- 4 Blätter Salbei
- Zahnstocher
- 1 Zwiebel
- 6 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis (z.B. Vialone)
- ca. 6 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- Je 1 Bund Kerbel, Schnittlauch und Basilikum, grob gehackt
- 2 EL Butter
- 400 g Cherrytomaten
- 80 g Sbrinz, fein gehobelt



Zubereitung

1. Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.
2. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit einem Drittel der Bouillon ablöschen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Von Zeit zu Zeit rühren und mit der restlichen Bouillon auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Kräuter und Butter unterheben.
3. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Tomaten im Bratfett 2–3 Minuten schmoren und mit Saltimbocca-Schnitzel, Risotto und Sbrinz servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

- 630 kcal
- 45 g Eiweiss
- 44 g Kohlenhydrate



30 g Fett