

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Saltimbocca

8 Schweinsschnitzel vom Nierstück à 70 g
8 Tranchen Muotataler Urwaldschinken
8 Blätter Salbei
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Risotto mit Jungspinat

2 EL Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
320 g Risotto-Reis
1 dl Riesling
1 l heisser Gemüsefond
80 g Jungspinat, gewaschen
80 g Schweizer Bergkäse, klein gewürfelt
2 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Datteltomaten-Sauce

2 EL Olivenöl
1 Schalotte, klein gewürfelt
400 g Datteltomaten
1 EL Dunkler Balsamico-Essig
½ dl Kalbsjus (oder 1 EL Sauerrahm)
5 g Basilikumblätter, in Streifen geschnitten
1 EL Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Saltimbocca

Schnitzel mit je einem Blatt Salbei und je einer Scheibe Urwaldschinken belegen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Schnitzel auf jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen (80 °C) warm halten.

Zubereitung Risotto mit Jungspinat

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Risotto schrittweise mit Gemüsefond aufgiessen, häufig rühren. Spinat zum Reis geben und zusammenfallen lassen. Bergkäse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Datteltomaten-Sauce

Tomaten waschen und längs halbieren. Schalotten in Olivenöl andünsten und Datteltomaten hinzugeben. Zutaten mit Balsamico ablöschen. Kalbsjus hinzufügen und leicht einkochen. Zum Schluss mit Basilikum abschmecken und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.