

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

mit Spargelrisotto



Dirk Luther

PARMASCHINKEN

Parmaschinken ist ein luftgetrockneter Schinken aus der Provinz Parma.



„Parmaschinken“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung – unter diesem Namen darf nur in Parma hergestellter Schinken angeboten werden. Die Schweine für den Schinken müssen aus dieser Region stammen. Echter Parmaschinken trägt als Stempel die fünfzackige Krone des Herzogtums Parma auf der Schwarte.

Saltimbocca alla Romana

mit Spargelrisotto

ZUTATEN

RISOTTO

60 g Risotto-Reis
3 Lauchzwiebeln
100 g eiskalte Butter
100 ml Prosecco
750 ml heißer Geflügelfond
16 Stangen grüner Spargel
1 TL Butter
1/2 Bund Kerbel, gezupft
50 g Parmesan, frisch gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker

SALTIMBOCCA

8 kleine Kalbsschnitzel, hauchdünn geschnitten
8 Scheiben Parmaschinken
8 große Salbeiblätter
4 EL Butter
75 ml Weißwein
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Frischhaltefolie
Öl zum Einpinseln der Folie
Holzspieße

★ PROFITIPP

Beim Rühren des Risottos ist es wichtig, nie die gesamte Menge Fond anzugeben. Immer erst dann eine Kelle hinzugeben, wenn die vorige aufgenommen und verkocht ist. Es ist wichtig, dass der Fond heiß auf die Reiskörner gegossen wird. Sonst verklebt die Stärke und kann den Fond nicht binden.



RISOTTO Von den Lauchzwiebeln die Wurzeln und die grünen Enden entfernen, den hellen Teil in feine Ringe schneiden. 30 g Butter aufschäumen lassen und die Lauchzwiebelringe mit dem Reis darin glasig dünsten. Mit 100 ml Prosecco ablöschen und einkochen lassen. Dann so viel Geflügelfond zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Unter Rühren und ständigem Nachgießen 15 bis 18 Minuten köcheln lassen, bis das Risotto bissfest ist.

Vom Spargel die Enden abschneiden und putzen, danach in 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. 1 TL Butter in einem Topf mit hohem Rand schmelzen, die Spargelstücke hineingeben und so lange schwitzen lassen, bis sie noch einen leichten Biss haben. Dabei ab und zu etwas Wasser dazugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

70 g eiskalte Butter sowie Parmesan und Kerbel unter das fertige Risotto mischen und den Spargel hinzufügen. Eventuell mit einem Schuss Prosecco verfeinern und, falls nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

SALTIMBOCCA Die Kalbsschnitzel trockentupfen und zwischen zwei Stück geölter Frischhaltefolie flach klopfen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen und mit einem Holzspieß feststecken. Die Schnitzel wenden und nur auf dieser Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Auch die mit Schinken und Salbei belegte Seite bekommt damit genug Würze. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, aber nicht bräunen. Die Kalbsschnitzel mit der Schinkenseite nach unten in die Pfanne legen und zwei Minuten braten. Danach wenden und noch einmal eine halbe Minute braten. Die Schnitzel herausnehmen und warmhalten. Den Bratfond mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und über die Schnitzel gießen.



NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität
EDEKA Nord|BIO
Kalbsschnitzel