

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Hauptspeise:

Hauchdünne Kalbsrouladen gefüllt mit Prosciutto und Spargeln an Proseccoschaum auf Orangen-Risotto *

Zutaten für Kalbsrouladen:

12 Stück	Hauchdünn geschnittene Kalbsplätzli je ca. 50 - 60 Gramm
12 Scheiben	Hauchdünn geschnittenen Prosciutto di Parma
ca. 6 Stück	Spargeln, geschnitten (den restlichen Bund Spargeln separat blanchieren) -evtl. Spargel durch Bärlauch ersetzen)

Zutaten für Orangen-Risotto:

200 g	Risotto-Reis
4 EL	Noilly Prat
2,5 dl	Orangensaft
1 Stück	Orange, die Schale in Zesten
ca. 4 - 6 dl	Gemüse-Brühe
1 kleine	Zwiebel, in Würfel geschnitten
2 EL	Butter
etwas	Fleur de Sel
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Zucker
etwas	Parmesan, frisch gerieben

Zutaten für Prosecco-Schaum:

4 dl	Prosecco
1 dl	Gemüse-Brühe
2 dl	Voll- oder Saucen-Rahm
1 Stück	Lorbeer

ZUBEREITUNG:

Die dünnen Kalbsplätzli mit einem Stück Prosciutto belegen. Spargel darauf legen, satt einrollen und beiseite legen.

In der Zwischenzeit den Prosecco und die Gemüse-Brühe köcheln und auf die Hälfte reduzieren lassen (ca. 10 - 15 Minuten). Den Saucenrahm und das Lorbeer-Blatt begeben und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen.

Die Kalbsrouladen in einem Gemisch aus Butter-Öl anbraten und anschliessend im Backofen bei ca. 85 - 95° Grad schonend weitergaren.

In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten. Risotto-Reis begeben, mischen und wie die Zwiebeln etwas andünsten. Mit dem Noilly Prat und dem Orangensaft ablöschen. Den Reis auf mittlerer Hitze langsam weiterkochen lassen. Nach ca. 5 Minuten die Orangenzenen begeben. Mit der Schöpfkelle während ca. 15 – 20 Minuten immer wieder Gemüse-Brühe begeben und rühren. Am Schluss den Kurkuma (bei Bedarf), den Parmesan sowie die Butter begeben. Die Hitze reduzieren auf Stufe 1. Mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Bei Bedarf kann zusätzlich noch etwas Vollrahm beigegeben werden (0,5 – 1dl) – dadurch wird der Risotto noch cremiger.

Für die Kalbsrouladen – die Involtini diagonal schneiden.

Je 3 Stück auf dem Orangenrisotto mit etwas Spargeln darauf türmen. Mit dem Proseccoschaum beträufeln und mit einreduziertem Balsamico glasieren.