

Kalbsschnitzel mit Wildspargeln und Morchelsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100 g	FrISCHE Morcheln oder
10 g	getrocknete eher kleine Morcheln
500 g	Wildspargeln oder möglichst dünne grüne Spargeln
2 EL	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	mittlere Zwiebel
150 g	Risottoreis (Vialone oder Arborio)
4 dl	Hühnerbouillon (ca.)
1 dl	Weisswein
8	grosse, dünne Kalbsschnitzel vom Eckstück oder von der Nuss
1 dl	Kalbsfond (aus dem Glas)
2 dl	Vollrahma
20 g	geriebener Parmesan
1 EL	fein gehackte Petersilie



Zubereitung:

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Getrocknete Morcheln mit kaltem Wasser in ein Pfännchen geben, kurz aufkochen, dann 5-10 Minuten ziehen lassen anschliessend halbieren.

FrISCHE Morcheln halbieren und waschen.

Die Spargeln waschen und quer halbieren. In einem Wok oder einer weiten Pfanne in 1/3 der Bratbutter knapp weich dünsten. Salzen und Pfeffern.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne die Hälfte der Zwiebel in etwas Bratbutter hellgelb dünsten. Den Reis beifügen und glasig dünsten. Weisswein angiesen und einkochen. Heisse Bouillon portionenweise dazugeben und immer wieder einkochen bis das Risotto al dente ist.

Inzwischen die Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargeln darauf verteilen, die Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Kalbsrouladen in einer Bratpfanne in der restlichen Bratbutter während 2-3 Minuten rundum braten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 140 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 6-8 Minuten nachgaren lassen.

Die restliche Zwiebel im Bratensatz andünsten. Die Morcheln beifügen und kurz mitdünsten. Den Kalbsfond dazugiessen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren den Parmesan unter den Risotto mischen. Mit dem Fleisch dekorativ auf 4 vorgewärmte Teller anrichten, mit Sauce umgiessen und mit Petersilie bestreuen.