

Risotto mit Limetten-Kalbfleischgeschnetzeltem

Risotto

600 g	Risottoreis
3	Schalotten fein gehackt
	Olivenöl zum Dünsten
1,2 lt.	Gemüsebouillon
3 dl	Weisswein
9 EL	Parmesan gerieben
70 gr.	Butter
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Limetten-Kalbfleisch-Geschnetzeltes

1 kg	Kalbshuft, geschnitten
	Bratbutter zum Anbraten
8	Limetten, geschält, filetiert
6	Rispetomaten, konfiert
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Risotto

Die Schalotten in heisser Butter anschwitzen, den Reis hinzufügen, kurz anziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen. Mit einem Teil der Bouillon aufgiessen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze unter wiederholtem Umrühren al dente garen. Die restliche Bouillon portionenweise hinzufügen. Mit Parmesan und der Butter binden.

Limetten-Kalbfleisch-Geschnetzeltes

Das Kalbfleisch gut trocken tupfen, in heisser Bratbutter kurz anbraten, die Limetten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Feuer nehmen 10 Minuten ziehen lassen. Mit konfierten Tomaten anrichten.
