

Piccata mit Safranrisotto und Zucchetti



400 Gramm Risotto
1 Zwiebel – fein gehackt
2 EL Öl
5 dl Bouillon
Safran
«e Schluck» Weisswein zum Ablöschen

Zubereitung

Gehackte Zwiebel im heissen Öl anziehen. Risottoreis begeben und kurz dünsten. Anschliessend mit dem Weisswein ablöschen und den Risottoreis mit Bouillon zudecken. Die Bouillon einreduzieren lassen und nach rund 5 Min Safran hinzufügen. Den Risottoreis stets im Auge behalten und sobald die Bouillon einreduziert ist, nachgiessen. Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis der Risotto den entsprechenden Biss hat.

Mehl auf einem flachen Teller streuen. In einer flachen Schlüssel Salz, Pfeffer, Paprika, Eier, Milch und Parmesan zusammenfügen und gut mischen.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen (der Boden der Pfanne darf gut bedeckt sein mit Öl). Die Kalbsplätzli zuerst mit Salz + Pfeffer würzen anschliessend Mehl gut wenden und durch die Käse/Eier-Masse ziehen. Die Plätzli sofort im heissen Öl braten – ca. 0.5 - 1 Minute / Seite bis die Piccata schön gelb-gold gebraten sind. Die gebratenen Piccata können im Backofen warmgestellt werden.

Zuchetti können nach beliebigen der Köche im Backofen oder Steamer zubereitet werden. Die Zucchetti in Scheiben schneiden (ca. 1 cm). Gewürzt mit Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl.

Koch/Garzeiten (Backofen rund 15 Min – Steamer rund 3-5 Min)