

Kalbsgeschnetzeltes an Whisky-Sauce (für 4 Personen)

Zutaten

Wenig Bratbutter, 500 g Kalbfleisch von Hand geschnetzelt, 1 Teelöffel Paprika, Teelöffel Salz, wenig Pfeffer, 2 Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Stängel in Ringe geschnitten, 1 ½ dl Whisky (oder Weisswein), ½ Esslöffel Maizena, 2 dl Milch, 1 dl Rahm

Zubereitung

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch nur portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen und in der auf 60°C vorgeheizter Schüssel in den Ofen geben. Hitze reduzieren, Zwiebeln andämpfen, mit dem Whisky oder Weisswein ablöschen. Bratsatz lösen, etwas einkochen. Maizena mit der Milch anrühren, mit dem Rahm dazugiessen, aufkochen. Fleisch beigegeben, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Risotto mit grünen Spargeln

Zutaten

Mise en place

450 g Risottoreis (Arborio, Vialone), 3 Scharlotten, 6 cl Butter, 1 Knoblauchzehe, 3 dl Weisswein, 1 ½ l Bouillon, grüne Spargeln

Zubereitung

Die Schalotte in feinsten Würfelchen schneiden und in einer Pfanne in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, Reis zufügen, Knoblauch dazupressen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel mitdünsten. Mit dem Weisswein auffüllen. (Jetzt könnten die nächsten 20 – 25 min. zu einem heiterem Vergnügen werden: Der Wein ist geöffnet, ein Glas ist zu Hand, und weshalb sollten Sie während des Risottorührens nicht ein oder zwei Schlückchen geniessen.

Den Risotto immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen. Rühren rühren rühren. Nach 15 – 20 min. den Risotto vom Herd nehmen, nochmals Weisswein und die gekochten Spargeln darunterziehen und zugedeckt ziehen lassen.

Weisswein kann durch Champagner ersetzt werden. Spargeln separat in Bouillon ca. 10 – 15 min. kochen.

Weinempfehlung:

Châteauneuf-du-Pape A.C, Viex Mas des Papes, Brunier