

Saltimbocca mit **Fiorella di Tomino** auf Erbsen-Risotto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **Fiorella di Tomino**
250 g Risotto-Reis
4 Kalbsrückensteaks (à ca. 100 g)
8 dünne Scheiben Pancetta (ital. Speck)
300 g tiefgefrorene Erbsen
4 getrocknete Tomaten
8 Stiele Salbei
500 ml Gemüsebrühe
150 ml trockener Weißwein
4 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
4 Holzspießchen
Frischhaltefolie



ZUBEREITUNG:

1. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Brühe aufkochen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Brühe immer dann angießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Reis unter mehrmaligem Rühren insgesamt 20–25 Minuten garen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen unterrühren.



2. Inzwischen Fleisch trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Folie flachklopfen. 150 g Fiorella di Tomino in 4 Scheiben schneiden. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks jeweils auf einer Hälfte mit 1 Scheibe Fiorella, 2 Scheiben Pancetta und 1 getrockneten Tomate belegen. Unbelegte Steakhälften überklappen und mit Spießen feststecken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Saltimbocca darin von jeder Seite 3–5 Minuten braten.
3. 100 g Fiorella di Tomino in kleine Würfel schneiden. Salbei waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblättchen, bis auf einige zum Garnieren, darin ca. 1 Minute anbraten. Risotto vom Herd nehmen. Fiorella-Würfel unterheben. Risotto und Saltimbocca auf Tellern anrichten. Salzeibutter darüber träufeln und mit übrigem Salbei garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Ca. 45 Minuten.

Pro Portion ca. 3440 kJ, 820 kcal, E 48 g, F 39 g, KH 60 g