

# «MUNDART» FRÜHLING 2016

## Rezepte von René Schudel

# Saltimbocca vom Schwein mit Muotataler Urwaldschinken, Risotto mit Jungspinat und Datteltomaten-Sauce



### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN SALTIMBOCCA:

- 8 Schweinsschnitzel vom Nierstück à 70 g
- 8 Tranchen Muotataler Urwaldschinken
- 8 Blätter Salbei
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### ZUTATEN RISOTTO MIT JUNGSPINAT:

- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 320 g Risotto-Reis
- 1 dl Riesling
- 1 l heisser Gemüfefond
- 80 g Jungspinat, gewaschen
- 80 g Schweizer Bergkäse, klein gewürfelt
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### ZUTATEN DATTELTOMATEN-SAUCE:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, klein gewürfelt
- 400 g Datteltomaten
- 1 EL Dunkler Balsamico-Essig
- ½ dl Kalbsjus (oder 1 EL Sauerrahm)
- 5 g Basilikumblätter, in Streifen geschnitten
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### ZUBEREITUNG SALTIMBOCCA:

Schnitzel mit je einem Blatt Salbei und je einer Scheibe Urwaldschinken belegen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Schnitzel auf jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen (80 °C) warm halten.

#### ZUBEREITUNG RISOTTO MIT JUNGSPINAT:

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Risotto schrittweise mit Gemüfefond aufgiessen, häufig rühren. Spinat zum Reis geben und zusammenfallen lassen. Bergkäse unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### ZUBEREITUNG DATTELTOMATEN-SAUCE:

Tomaten waschen und längs halbieren.

Schalotten in Olivenöl andünsten und Datteltomaten hinzugeben. Zutaten mit Balsamico ablöschen. Kalbsjus hinzufügen und leicht einkochen. Zum Schluss mit Basilikum abschmecken und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.