



Kalbskotelett mit Zitronenrisotto und Fenchel

Zutaten

für 4 Personen



Kalb



gehobener Anlass



mittelschwer



Vorbereitung 90 min.



Garzeit 60 min.

Koteletts

- 4 Kalbskoteletts
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin

1 EL Butter

Öl

Salz

Pfeffer

Risotto

300 g Risottoreis

1 l Gemüsebrühe

100 ml trockener Weißwein

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 unbehandelte Zitrone
(Saft und Abrieb)

4 EL geriebener Parmesan
(24 Monate alt)

1 EL Butter

Oliveneröl

Salz, Pfeffer

Fenchel

4 kleine Fenchelknollen

1 EL Butter

1 TL Zucker

1 Schuss trockener Weißwein

1 Spritzer Zitronensaft

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Den Backofen mit einem Ofengitter in der Mitte und einem Abtropfblech darunter auf 100 Grad vorheizen.

Die Koteletts in Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Danach auf dem Gitter im Ofen gut eine Stunde rosa garen.

Für das Risotto die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und danach auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter und das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.

Den Reis dazugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Dann sofort mit dem Weißwein ablöschen und alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dick einkochen. Danach einen Suppenlöffel Gemüsebrühe hinzugeben und wiederum einkochen. Diesen Vorgang für etwa 20 Minuten lang wiederholen, bis der Reis noch leicht bissfest ist.

Für den Fenchel die angegebene Menge Butter zusammen mit dem Wein in einen Topf geben und zerlassen; der Boden sollte danach gerade bedeckt sein. Den Zucker, die Muskatnuss, den Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer dazugeben und einmal umrühren.

Die Fenchelknollen vierteln und in den Topf legen; mit aufgesetztem Deckel bei milder Hitze 10 Minuten garen.

Die beiden verbliebenen Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Wenn die Koteletts gar sind, die angegebene Menge Butter in einer Pfanne erhitzen, mit dem Knoblauch und dem Rosmarin aromatisieren und die Koteletts bei milder Hitze darin wenden; abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Risotto mit Salz, Pfeffer, dem Saft und dem Schalenabrieb der Zitrone und sowie dem Parmesan abschmecken. Wenn es zu fest sein sollte, mithilfe der Brühe eine cremige Konsistenz herstellen; mit etwas Parmesan bestreut umgehend servieren.



Weingut Bott



Das Familienweingut Bott liegt in Kostheim am Main, wo die Weinbergböden von Kalk geprägt sind.

David Bott absolvierte seine Winzerausbildung im Weingut Künstler und studierte anschließend an der Hochschule Geisenheim.

Erfahrungen sammelte er auf Weingütern in der Steiermark und in der Wachau sowie beim Domdechant Werner'schen Weingut, das ebenso wie sein Lehrbetrieb auf der Kostheim gegenüberliegenden Mainseite in Hochheim sitzt.