

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2025** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Anne Lehmann

Piccata mit Safran-Risotto, Petersilien-Öl und Babyspinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

300 g Kalbsrücken
 3 Eier
 400 g Parmesan
 Butter, zum Anbraten
 20 g Mehl
 Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsrücken plattieren und mit Küchenpapier abtupfen. Danach salzen und pfeffern.

Eine Pfanne mit Öl und Butter erhitzen.

Panierstraße vorbereiten. Dafür in einer Schüssel Eier und Parmesan vermischen. Kalbsschnitzel erst in Mehl und dann in der Ei-Käse-Masse wälzen. Piccata 3 Minuten von jeder Seite 3 Minuten ausbacken und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
 1 Zwiebel
 200 g Butter
 250 g Parmesan
 750 ml Gemüsefond
 50 mg Safranfäden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Risottoreis waschen.

Zwiebel abziehen und kurz in Butter anschwitzen. Dann den Risottoreis hinzugeben und verrühren. Regelmäßig mit Gemüsefond aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Immer fleißig umrühren. Safranfäden dazugeben. Zum Schluss vom Herd nehmen, Butter und Parmesan hineinrühren und ziehen lassen.

Für den Babyspinatsalat:

150 g Babyspinat
 50 g Parmesan
 1 TL Essig
 2 EL Olivenöl
 50 g Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Babyspinat waschen.

Essig und Öl mischen. Parmesan reiben und in das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor Ende mit dem Dressing verrühren. Pinienkerne leicht anrösten und über den Salat geben.

Für das Petersilienöl:

1 Zitrone, Abrieb
 2 EL Öl
 1 Bund Petersilie

Zitronenabrieb, Öl und Petersilie mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

½ Bund Petersilie

Gericht mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.