

▪ 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 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.