

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025
Tagesmotto „Italienische Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Carsten Scholz

Scaloppine al limone mit Risotto al parmigiano und wildem Brokkoli mit Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

1 Zitrone, Saft
 90 g Butter
 80 ml trockener Weißwein
 200 ml Gemüsefond
 1 EL Mehl
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Ein Drittel der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und goldbraun braten lassen. Mit Wein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Gemüsefond, Zitronensaft, Salz und Zucker hinzufügen und 2-3 Minuten einkochen, dann Hitze reduzieren und restliche Butter einrühren. Nochmals abschmecken.

Für die Scaloppine:

4 kleine Kalbsschnitzel, à ca. 80 g
 Mehl, zum Wenden
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel von jeder Seite kurz und scharf anbraten. Anschließend in der Sauce servieren.

Für den Risotto:

90 g Risottoreis
 20 g Schalotte
 60 g Parmesan
 80 g Butter
 40 ml trockener Weißwein
 600 ml Gemüsefond
 20 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Reis 1-2 Minuten in Olivenöl bei niedriger Hitze anschwitzen. Schalotte hinzufügen und alles glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 13 Minuten köcheln lassen. Dabei rühren bis die Flüssigkeit fast vollständig absorbiert ist und der Reis al dente ist. Parmesan reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan hinzufügen. Bei Bedarf Flüssigkeit hinzufügen, um gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

Für den wilden Brokkoli:

500 g wilder Brokkoli
 100 g Mandelblättchen
 Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Wilden Brokkoli putzen. Blätter und Blüten zur Seite legen. Stiele grob zerkleinern und in Öl scharf anbraten. Hitze reduzieren und Butter und Mandelblättchen hinzugeben. Kurz schwenken und mit Salz und Muskat würzen. Blüten und Blätter hinzugeben und nochmals kurz schenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.