

**Kochabend 02.04.08**

**Tisch 3**

**Heute Abend wird ein kleiner Event durchgeführt.**

**Es wird uns gezeigt, was man heute mit der  
Molekularküche so machen kann.**

**Apero:**

**Prosecco mit Einlage**

**Olivenölgriess**

**Gestapelter Eintopf**

**Honigmilch-Glace**

**Caipirinia-Sorbet**

**Früchte im Schoggimantel**

**Wir Kochen**

**Gefüllte Schnitzel**

**Risotto con Amore**

## Risotto con Amore

### **Zutaten:**

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 200ml Rotwein (z.B. Lagrain)
- 3 EL Randensaft
- 700ml Gemüsebouillon, heiss
- 25 g Butter
- 100 g Parmesan, grob gerieben

### **Zubereitung:**

Butter warm werden lassen, Zwiebel andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen. Randensaft begeben, Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Butter und Käse darunterühren. Risotto in vorgewärmte Teller verteilen.

Als Tipp: Es können noch kleine gekochte Randenwürfel, die in Öl angebraten wurden, unter den Risotto gehoben werden.

# Gefüllte Kalbsschnitzel

4 Eier

160g frisch geriebener Parmesan

100g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

2 Schalotten

150g Champignons

Bärlauch

100 ml Olivenöl (Bratbutter)

½ TL abgeriebene Zitronenschale

1 Knoblauchzehe

Peterli

8 kleine Kalbsschnitzel (ca. 90 – 100 g plattiert)

## Zubereitung

Eier verquirlen, Parmesan und Mehl mischen und unter die Eier rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden.

Die Schalotten in etwas Öl glasig anschwitzen, Champignons zugeben und etwas braten. Mit Salz, Pfeffer Zitronenschale und Knoblauch würzen.

Zuletzt Peterli zufügen

Die Kalbsschnitzel mit der Pilz Mischung füllen und zusammenklappen. Fest zusammendrücken.

Die Schnitzel erst im restlichen Mehl wenden, dann vorsichtig durch die Parmesan-Ei- Mischung ziehen und abtropfen lassen.