Saltimbocca mit Risotto

Dünne Kalbsschnitzel mit 1 Scheite Parmaschinken und 2 Salbeiblättern belegen und diese mit einem Zahnstocher feststecken. Das Fleisch in einer Pfanne von jeder Seite 1-2 Minuten braten und dann warm stellen. Den Bratenfond mit einem trockenen Weißwein ablöschen, aufkochen und über die fertigen Saltimbocca geben.

Risotto mit Artischocken:

Artischockenböden in kleine Würfe! schneiden und mit Parmaschinkenwürfchen in Fett dünsten. Reis in Brühe quellen lassen, immer wieder Brühe nachfüllen bis der Reis al dente ist. Den fertigen Reis salzen und pfeffern, die Artischockenmischung zugeben, Petersilie untermischen und mit Parmesan bestreuen.