

SALTIMBOCCA VON DER REHKEULE MIT RISOTTO MILANESE UND OFENKÜRBIS

ZUBEREITUNG

Rehschnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern, mit je einer Scheibe Prosciutto und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren, dann in Mehl wenden und in einer Mischung aus Butter und Olivenöl goldbraun anbraten.

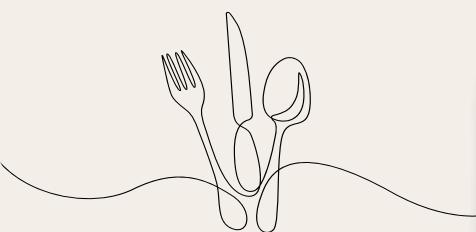
Für das Risotto die klein gewürfelten Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Reis zufügen und kurz rösten, dann mit Weißwein ablöschen und nach und nach die warme Brühe unter Rühren zufügen. Nach etwa 18 Minuten Safran in etwas Brühe lösen und unter das Risotto rühren, schließlich Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Butternusskürbis schälen, in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Honig, Salz und Kräutern marinieren und bei 200 Grad etwa 25 Minuten im Ofen backen, bis er weich ist. Zum Servieren das Risotto auf Teller geben, Saltimbocca darauflegen und den Ofenkürbis daneben anrichten.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Rehschnitzel (dünngeklopft)
- 8 Scheiben Prosciutto
- 8 frische Salbeiblätter
- 2 EL Mehl, 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 300 g Risotto-Reis (z. B. Arborio)
- 2 kleine Zwiebeln, 2 EL Butter
- 11 Gemüse- oder Hühnerbrühe (warm)
- 100 ml Weißwein
- 1 Päckchen Safranfäden
- 60 g Parmesan (gerieben)
- Salz, Pfeffer
- 600 g Butternusskürbis (geschält und in Spalten)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Salz
- etwas Thymian oder Rosmarin



WEIN DES MONATS

LAREITH LAGREIN RISERVA DOC 2022 | KELLEREI KALTHERN, SÜDTIROL

Die Kellerei Kaltern zählt mit 520 Winzerfamilien und 430 Hektar Rebfläche zu den bedeutendsten Genossenschaften Südtirols. Sie steht für eine naturnahe Bewirtschaftung (seit 2018 mit dem Nachhaltigkeitssiegel „Fair'n Green“ zertifiziert) und für Weine, die den Charakter des Ortes am Kalterer See authentisch widerspiegeln. Der Lareith Lagrein Riserva stammt aus ausgewählten Lagen auf sanften Ost- und Südosthängen – ein kraftvoller, zugleich eleganter Ausdruck einer der wichtigsten autochthonen Rebsorten des Landes.

AUGE: dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen

NASE: reife Waldbeeren, feine Anklänge von Unterholz und etwas Kakao; präzise, klar und typisch Lagrein

GAUMEN: dicht, cremig und mit viel Druck; feinkörniges, gut integriertes Tannin, ein kraftvoller Körper und ein langer, harmonischer Abgang

TRINKTIPP: Die ideale Servicetemperatur liegt bei 16–18 °C. Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, Braten, dunklem Fleisch und gereiftem Hartkäse. Als Riserva zeigt er sich jetzt sehr zugänglich, wird aber in den nächsten Jahren weiter an Tiefe gewinnen.

ALKOHOL: 13,5 Vol.-%

PREIS: € 18,50

ERHÄLTLICH: bei **Weinkellerei Meraner** in Innsbruck, direkt im Detailgeschäft der Kellerei Kaltern oder online: www.shop.kellereikaltern.com

KELLEREI KALTHERN

Kellereistraße 12, 39052 Kaltern (BZ) ITALIEN
Tel. +39 0471 966067 | E-Mail: shop@kellereikaltern.com



KALTHERN
Kellerel. Cantina