

# 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 (dünn geklopft)  
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  
1 l 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 KALTERN, 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 Nachhaltigkeitsiegel „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](http://www.shop.kellereikaltern.com)

#### KELLEREI KALTERN

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

