

KALBSLENDE MIT LIMONENPILZEN UND ZITRONENRISOTTO

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

- 4 Kalbslendensteaks à ca. 120–150 g
- 600–800 g Limonenpilze (ersatzweise Austernpilze)
- 250 g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Limonenblätter (Asia-Laden), in sehr feine Streifen geschnitten
- 2 Schalotten, gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 Liter Weißwein
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Zitronenthymian zum Garnieren

Die Kalbslenden abtrocknen, leicht salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. In den 100 Grad warmen Ofen stellen und ca. 20 Minuten garen, bis die Kalbslenden saftig und leicht rosafarben sind.

Inzwischen bereiten Sie das Risotto und die Limonenpilze zu.

Die Schalotten in einen Topf geben und in Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten anschwitzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Mit dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen, die Zitronenschale dazugeben. Nach und nach die Gemüsebrühe unterrühren und zart auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach ca. 18–20 Minuten sollte das Risotto al dente sein und eine sämige Konsistenz haben.

Während das Risotto köchelt, die Limonenpilze putzen und in grobe Streifen schneiden. Ca. 5 – 10 Minuten anbraten, anschließend salzen und pfeffern.

Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Zitronenthymian und Zitronenscheiben verzieren.

