Piccata Milanese mit Safran- Risotto

Zutaten für 4 Personen

8-12 kleine Kalbsplätzli
6 EL Sbrinz oder Parmesan
3 Eier
Saft einer halben Zitrone
Pfeffer aus der Mühle
Paprika
Salz
Mehl
Sonneblumenöl
200 gr Risottoreis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 dl Weisswein
5 dl Bouillon
1 Briefchen Safran
50 gr Parmesan
Butter

Zubereitung

Fleisch würzen und mit Zitronensaft beträufeln
Eier und Käse miteinander mischen.
Zwiebel und Knoblauch hacken
Bouillon vorbereiten
Risotto (Dauer: ca. 25 Minuten)
Butter in einer Pfanne schmelzen, Reis zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten
Den Safran mit dem Reis andünsten - ergibt intensive Farbe und Geschmack
Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen
Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. Bouillon nach und nach zufügen.
Kurz vor dem Anrichten, den Reibkäse darunterrühren

Piccata milanese

Fleisch im Mehl wenden, danach im Ei/Käse-Gemisch wenden.
Piccata im heissen Öl auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten (ca. 3-4 Minuten)