



Schnitzelröllchen mit Bärlauch und Graupen-Risotto

Die Schnitzelröllchen

Die Schnitzel halbieren und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Leicht salzen und pfeffern. Mit der Chorizo belegen. Die anderen Zutaten miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen. Auf der unteren Hälfte der Schnitzelchen verteilen. Zuerst die Seiten einklappen. Dann einmal um die eigene Achse rollen. Die Ränder müssen leicht überlappen. In dem heißen Butterschmalz auf der Nahtseite zuerst anbraten. Dann rundherum bräunen und anschließend im 140 °C heißen Backofen für ca. 20 Minuten garziehen lassen.

Der Risotto

Die Graupen abspülen, damit sie nicht zu viel Stärke mitbringen. Brühe warm stellen. Die Champignons halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Pak Choi in Streifen schneiden. Dabei die weißen Stiele getrennt von dem Blattgrün bereitstellen. Einige besonders schöne Blätter für die Dekoration aufheben.

Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken. Die Gemüsestiele und die Pilze mit der Hälfte von Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Im selben Topf restliche Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und die Graupen hinzugeben. Mit Wermut und Weißwein ablöschen. Dann nach und nach die warme Brühe hinzufügen, da-



mit sich die Graupen vollsaugen können. Und natürlich das Rühren nicht vergessen!

Nach der Hälfte der Garzeit, die man durch Probieren feststellt, kommt das angeschwitzte Gemüse hinzu. Gemütlich zu Ende garen lassen. Zum Schluss die Nussbutter, den Parmesan, etwas Abrieb von der Zitrone und das Blattgrün vom Pak Choi hinzufügen und unterheben. Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas salzen und pfeffern. Sollte der Risotto nicht flüssig genug sein, noch etwas Brühe nachgeben. Bitte bedenken, dass man ihn in Italien meist aus tiefen Tellern oder Schälchen mit dem Löffel verspeist.

Die Schnitzelröllchen anschneiden und auf dem Risotto anrichten. Mit den appetitlich gebräunten Nüssen und Pak Choi Blättern dekorieren. Wer mag, kann einen Teil der Nüsse grob hacken und unter den Risotto heben, dann hat man immer mal wieder ein Stückchen mit dabei. Das muss man für sich entscheiden. Ich persönlich mag beide Varianten.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Schnitzelröllchen

Menge	Zutat
2 mittelgroße	Schweineschnitzel
1 bis 2 EL	Butterschmalz
3 bis 4 EL	Ziegenfrischkäse mit Kräutern
80 g	Chorizo (oder andere scharfe Salami) in dünnen Scheiben
½ Bund	Bärlauchblätter oder außerhalb der Saison Basilikum (in Streifen)
1,5 EL	schwarze Oliven (gehackt)
1,5 EL	getrocknete Tomaten in Öl (gehackt)
2 EL	Pistazien
1	Eigelb
1 bis 2 EL	Semmelbrösel
1	Bio-Zitrone

Der Risotto

Menge	Zutat
1 Tasse (ca. 125 g)	feine Perlgraupen
2	Mini-Pak Choi
1 gute Hand voll	Steinchampignons
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
500 ml (oder etwas mehr)	Geflügelbrühe
1	Bio-Zitrone (von Schnitzelröllchen übrig)
4 cl	Noilly Prat
100 ml	trockener Weißwein (wenig Säure!)
2 bis 3 EL	Nussbutter
4 EL	geriebener Parmesan
1 Hand voll	geröstete Macadamia-Nüsse