

Safranrisotto mit Saltimbocca

Zutaten:

70 g Parmesan	2-3 TL Crème Fraiche
320 g Risotto (z.B. Arborio od. Carnaroli)	10 g Olivenöl
1 Schalotte	60 g Weisswein
40 g Butter	2-3 TL Bouillon od.
Gewürzpaste	
1 Peperoni	2-3 Päckchen Safran
1 Zucchetti (optional)	ca. 50 g Champignons
4-6 Kalbsplätzli	4-6 Tranchen Rohschinken
4-6 Salbeiblätter	

Zubereitung:

70 g Parmesan fein reiben	10 Sek. / Stufe 10
Parmesan in Schüssel geben	
Mixbecher auswaschen	
1 Schalotte zerkleinern	5 Sek. / Stufe 5
Mit Spatel alles runterschieben	
20 g Butter in Mixbecher	
10 g Olivenöl	
Deckel drauf inkl. Messbecher	3 Min. / 120 Grad / Stufe 1
Dünsten	

320 g Risotto in Mixbecher, Deckel ohne Messbecher drauf
glasig dünsten

3 Min. / 120 Grad / Stufe 1

Mit 60 g Weisswein ablöschen 1 Min. / 100 Grad / Stufe 1

770 g Wasser begeben und mit Spatel Reis vom Boden lösen

2 ½ TL Bouillon od. Gewürzpaste begeben

1 TL gehäuft Salz begeben

2 – 3 Päckchen Safran befügen

Mit Spatel über Mixtopfboden rühren

Deckel drauf, ohne Messbecher und Varoma aufsetzen

Im Varoma unterer Teil liegt das Gemüse, im oberen Teil das Fleisch

Deckel drauf 17 Min. / Varoma / Stufe 1

Am Schluss Crème Fraiche und Parmesan drunterziehen → am besten von Hand

Oder: 10 Sek. / Stufe 1 mit **Linkslauf (WICHTIG)**

Fleisch: würzen, mit Zahnstocher Rohschinken und Salbei bestigen

Gemüse: in kleinere Stücke schneiden

Wichtig: den Kamin im Varoma in der Mitte zwischen das Gemüse legen, damit der Dampf gut aufsteigen kann.

En Guete!