

Zubereitung

Die **Pouletbrüstchen** auf ein Küchenbrett legen und in zwei gleich dicke Schnitzel schneiden, etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je ein Salbeiblatt auf die Oberseite legen. Das Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die **Kalbsplätzli** mit Salz und Pfeffer würzen, je ein Salbeiblatt auf die Oberseite legen. Das Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Für den **Safranrisotto** die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin dünsten bis er glasig wird und schön knistert. Mit der Bouillon ablöschen. Das Safranpulver beifügen. Leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis die Bouillon vollständig eingekocht ist. Bei Bedarf weitere Flüssigkeit beifügen...

Für den **Weissweinrisotto** die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin dünsten bis er glasig wird und schön knistert. Mit einem dl Weisswein ablöschen, die Bouillon dazu giessen. Das Safranpulver beifügen. Leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis die Bouillon vollständig eingekocht ist. Bei Bedarf weitere Flüssigkeit beifügen...den restlichen Weisswein kurz vor dem servieren beifügen und nochmals kurz aufkochen.

Für die Zubereitung vom **Ratatouille** Zucchetti, Paprika und Tomaten in 2cm grosse Würfel schneiden, das Tomatenmark mit den Kernen entfernen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Öl dünsten. Die Paprika und Tomatenwürfel 2-3 Minuten mitdünsten. Die Zucchetti kurz mitdünsten, mit der Bouillon ablöschen und bei kleiner Stufe und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die **Pouletbrüstchen** im heissen Öl auf beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten abraten und anschliessend in einer Gratinform im vorgeheizten Ofen bei 80°C warm halten. Die **Kalbsplätzli** auf beiden Seiten kurz (1-2 Minuten) scharf anbraten und ebenfalls ein paar Minuten im Ofen ruhen lassen.

Saltimbocca vom Huhn & Kalb

Zutaten für 4 Personen

2 Pouletbrüstchen (ca. 300g)
4 Kalbsplätzli (je ca. 80g)
100 g Parmaschinken
12 grosse Salbeiblätter

Safranrisotto

1 Tasse Risottoreis
25 gr. Butter
1 Briefchen Safranpulver
4 dl leichte Gemüsebouillon
Pfeffer, Salz

Weissweinsrisotto

1 Tasse Risottoreis
25 gr. Butter
2 dl leichte Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
Pfeffer, Salz
50 gr. geriebenen Parmesan

Ratatouille

300 gr. Zucchini
1 gelbe Peperoni
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 KL Tomatenpürre
Italienische Kräutermischung
Pfeffer, Salz
1 dl Bouillon

