



Keller's Rezeptdienst

Nr. 61	Januar	2008
Hacktätschli auf weissem Risotto mit Salbei		

ZUTATEN: für 4 Personen

400 g gehacktes Rindfleisch
50 g gehackte, frische Schweinsbrust
1 Weggli vom Vortag
½ dl Milch
1 EL Olivenöl
1 geschälte, gehackte Zwiebel
2 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen
1 entkernte, gehackte Chilischote
2 EL feinste Würfelchen vom Knollensellerie
½ TL getrocknete, italienische Kräuter
1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
1 TL grobkörniger Senf
1 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer
Olivenöl zum Braten

Weisser Risotto mit Salbei:

8 ganze Salbeiblätter
4 fein geschnittene Salbeiblätter
3 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
2 geschälte, gehackte Schalotten
1 ½ dl Weisswein
2 dl kräftige Geflügelbouillon
1 EL Butter
3 EL geriebener Parmesan
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Hacktätschli

1. Weggli klein schneiden und in der Milch einweichen.
2. Olivenöl in einer Saucenpfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sellerie bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten.
3. Weggli ausdrücken und zum Gemüse geben. Das Ganze rühren bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Zugedeckt auskühlen lassen.
4. Alles mit dem Hackfleisch und der gehackten Schweinsbrust mischen. Mit feuchten Händen 12 gleich grosse Tätschli formen. Die Tätschli im Olivenöl braten und mit dem Risotto servieren.

Weisser Risotto mit Salbei

1. Die ganzen Salbeiblätter im heissen Olivenöl knusprig backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Den Reis im Salbeiöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Schalotten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. 1 dl Geflügelbouillon dazu geben, den Risotto aufkochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt garen. Immer wieder umrühren und die restliche Geflügelbouillon schluckweise dazu rühren. Kochvorgang: ca. 20 Min.
3. Vor dem Servieren den restlichen Weisswein beigegeben und kurz aufkochen. Butter, Salbei und Parmesan unter den Risotto rühren und nach Belieben mit schwarzem Pfeffer nachwürzen. Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Hacktätschli darauf verteilen und mit den gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Weinempfehlung: Bündner Herrschäftler / Blauburgunder

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch