

Gödkalv med svamprisotto och tomatsalsa

För 4 personer

4 skivor kalvschnitzel, ca 200 - 250 gr per styck
Salt och nymalen svartpeppar
Olivolja, smör
1 dl torrt vitt vin
Saften av ½ citron

Risotto:

200 gram champinjoner i tjocka skivor
1 msk finhackad schalottenlök
1 msk olivolja
2 msk smör
1½ dl Avorioris eller liknande rundkornigt ris
½ dl torrt vitt vin
5 dl höns eller kycklingbuljong
½ dl riven färsk parmesanost
25 gram smör
Salt och nymalen vitpeppar

Salsa:

6 tomater, urkärnade och grovt skurna
1 finhackad rödlök
2 finhackade vitlöksklyftor
10 strimlade basilikablad
1 citron, rivet skal och saft
Salt, peppar och en nypa socker efter smak
3 msk olivolja

- *Risotto: Fräs champinjoner och lök i olja och smör på måttlig värme tills all vätska från svampen kokat in. Häll i riset, blanda runt och häll på vinet och hälften av buljongen. Sjud på svag värme, rör om då och då. Späd under tiden som riset sjuder med mer buljong tills riset är "al dente" (fortfarande har en hård kärna) och risotton är tunnflytande. Rör då ner parmesan och smör som gör konsistensen fastare. Smaka av med salt och peppar. Den färdiga risotton ska vara krämig och simmig, inte torr.*
- *Salsa: Blanda alla ingredienserna och låt den stå och dra en stund i rumstemperatur.*
- *Köttet: Salta och peppra och stek lätt i olivolja och smör ca 2 minuter/ sida. Slå på vin och citronsaft och låt puttra några minuter.*
- *Lägg köttet på tallrikar. Lägg en halv matsked rumstempererat smör i salsan. Slå den över köttet och dekorera med basilika och servera risotton till.*