

# Saltimbocca vom Hirschrücken mit Pfifferlingsauce und Rosenkohlrisotto

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:  
**Jan Leonhardt**  
Waldhaus Rottendorf



## Zutatenliste für das Saltimbocca vom Hirschrücken mit Pfifferlingsauce und Rosenkohlrisotto

Wildknochen | Wurzelgemüse und Petersilienwurzel (klein geschnitten) | Zwiebeln (klein geschnitten) | Rotwein | Wacholderbeeren | Lorbeerblatt | Rosmarin | Prise Zucker | Salz und Pfeffer | Tomatenmark | 600 g Hirschrücken | 10 Salbeiblätter | 10 Scheiben roher Schinken | Öl | Schalotten | 300 g Risottoreis | 50 ml Weißwein | 900 ml Bouillon | 200 g Rosenkohl | 300 g Pfifferlinge | Preiselbeermarmelade

## Zubereitung des Saltimbocca vom Hirschrücken mit Pfifferlingsauce und Rosenkohlrisotto

**1** Für die Sauce die Knochen mit dem Wurzelgemüse und den Zwiebeln anbraten. Mit Rotwein ablöschen, die Gewürze sowie das Tomatenmark zugeben. Anschließend mit etwas Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren lassen.

**2** Den Hirschrücken in Medaillons schneiden, mit Salbei und rohen Schinken belegen und mit Zahnstochern anheften. In der Pfanne mit wenig Öl braten.

**3** Für das Rosenkohlrisotto das Öl erwärmen, Schalotten fein schneiden und anschwitzen, Risottoreis zugeben und glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen. Bouillon nach und nach zugeben, bis der Risottoreis gar ist und anschließend abschmecken. Den vorgekochten Rosenkohl geviertelt zugeben und kurz unterrühren.

**4** Die Pfifferlinge in die fertige Sauce geben und mit etwas Preiselbeermarmelade abschmecken.

**5** Das Saltimbocca vom Hirschrücken mit der Pfifferlingsauce und dem Rosenkohlrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!



**TVtouring**  
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr  
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie unter [mtouring.de/mediathek](http://mtouring.de/mediathek)