

# Kalbshüfte mit Tomatenrisotto und Brokkoli



## Zutaten für 4 Personen:

3 Schalotten  
300 ml Risotto-Reis  
450 ml Fleischbrühe  
450 ml passierte Tomaten (ohne Kerne)  
etwas Basilikum (gehackt)  
600 g Kalbshüfte (ohne Sehnen, Fett)  
Brokkoli  
Himbeeressig  
Salz, Muskat, Butter  
etwas geschlagene Sahne  
Salz, Pfeffer, Balsamico



## Zubereitung:

- 01** Tomatenrisotto: Fein gewürfelte Schalotten im Topf anschwitzen und den gewaschenen Reis hinzugeben, temperieren und mit der Fleischbrühe und den passierten Tomaten auffüllen. Den Reis vorsichtig garen lassen (bis der Garpunkt erreicht ist).
- 02** Kalbshüfte in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit etwas Fett in einer Pfanne braten bis der Garpunkt erreicht ist.
- 03** Brokkoli: Den Brokkoli in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend abschrecken. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und den Brokkoli darin schwenken und mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Himbeeressig abschmecken. (Nicht in der Pfanne)
- 04** Das Basilikum wird gewaschen, gezupft und fein geschnitten. Der Reis wird abschließend mit Salz, Pfeffer, Balsamico und dem gehackten Basilikum abgeschmeckt. Die Kalbshüfte mit Basilikum einreiben. Kurz vor dem Servieren des Risotto wird etwas geschlagene Sahne untergehoben.

Zubereitungszeit: 60–90 min

Garzeit ca.: 15–20 min

Ruhezeit ca.: 4–5 min