

# UrDinkel-Kernotto mit Saltimbocca und Wildkräutersalat

Rezept für 4 Personen



## Zubereitung

### Zutaten UrDinkel-Kernotto:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 240 g UrDinkel-Kernotto
- 40 ml Weisswein
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 720 ml Gemüsebouillon
- 40 g saurer Halbrahm (oder Crème fraîche)
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung UrDinkel-Kernotto:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen. UrDinkel-Kernotto hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Gemüsebouillon (nach und nach) unter Rühren hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Kernotto bissfest ist. Nelke und Lorbeerblatt entfernen. Saurer Halbrahm und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten Schweins-Saltimbocca:

- 4 Schweins-Schnitzel (je ca. 120 g)
- 4 Scheiben Rohschinken
- 4 Salbeiblätter
- 2 Esslöffel Rapsöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung Schweins-Saltimbocca:

Schnitzel leicht flachklopfen. Jeweils mit einer Scheibe Prosciutto und einem Salbeiblatt belegen. Die Ränder leicht einschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

**Zutaten Balsamico-Bratensauce**

- 1 Esslöffel Rapsöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 240 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig frischer Thymian
- 360 ml Demi-Glace / Bratensauce
- 50 ml Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung Balsamico-Bratensauce**

Im Bratfett die Zwiebeln anbraten, Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Demi-Glace, Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Balsamico-Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und warmhalten.

**Zutaten Mariniertes Wildkräutersalat**

- 40 g Wildkrätersalat mit essbaren Blumen
- 1 Esslöffel weißer Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung Mariniertes Wildkrätersalat**

Wildkrätersalat mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.