

Involtini medolese mit Paprika-Creme, Parmesan-Koralle

Für zwei Personen

Für die Involtini medolese:

1 grüner Radicchio bianco	2 Zwiebeln	2 altbackene Brötchen
50 g gehackte Mandeln	50 g gehackte Pistazien	200 g Grana Padano
1 Ei	50 g Butter	200 ml Geflügelfond
Olivenöl	1 EL gemahl. Spinatpulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Paprikacreme:

2 rote Paprikaschoten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
100 g Schmand	100 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
2 EL Paprikamark	2 EL Tomatenmark	30 ml Karottensaft
2 EL naturbel. Cashewkerne	1 TL Kurkuma	1 TL Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Parmesan-Koralle:

20 g Grana Padano	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL oranges Currypulver
20 g Mehl	100 ml neutrales Öl	

Für die Garnitur:

100 g ungesalzene Pistazien

Für die Involtini medolese:

Grüne Radicchio-Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Für die Füllung Zwiebeln abziehen, kleinhacken und mit Butter schmelzen lassen. Brötchen feinmixen. Gehackte Mandeln, gehackte Pistazien und Brötchen separat rösten und mit ein paar Kellen heißem Geflügelfond vermischen. Rühren, bis das Brot gut durchgeweicht ist. Masse etwas abkühlen lassen. Ei, geriebenen Parmesan sowie Spinatpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und vermischen. Der Teig für die Füllung sollte weich und locker sein, und gut mit den Händen zu kleinen Nocken formbar sein. Nun Nocken formen und in heißem Wasser kochen. Danach mit dem Radicchio umwickeln und in einer Pfanne mit Öl, Butter und etwas Fond schmorren.

Für die Paprikacreme:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Paprika schälen und in Öl mit Schalotte und Knoblauch anbraten. Anschließend alle Zutaten im Mixer pürieren. Durch ein Haarsieb streichen. Für das Kräuter-Öl $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 100 ml Olivenöl Olivenöl erwärmen, Kräuter feinhacken und zufügen. Dann durch ein Sieb abseihen.

Für die Parmesan-Koralle:

Käse reiben. 140 ml lauwarmes Wasser mit restlichen Zutaten mit einem Pürierstab zu einer dickflüssigeren Flüssigkeit mixen und in kleinen Portionen in einer heißen Pfanne erhitzen. Vorsichtig herauslösen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken, rösten und über dem Gericht verteilen.

Robin Lursky am 30. Oktober 2024