

## Kalb-Involtini mit Tomaten-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 200 g	2 Scheiben Pancetta	150 g Risottoreis
1 Strauchtomate	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
50 g entkernte Oliven	2 getrocknete Tomaten in Öl	2 EL Ricotta
100 g Parmesan	125 ml trockener Weißwein	1 l Gemüsefond
1 EL Tomatenmark	1 Bund Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Etwas Klarsichtfolie mit Olivenöl ausfetten und die Schnitzel zwischen die Folie geben und flach klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit den Oliven und den getrockneten Tomaten klein hacken. Anschließend mit etwas Öl der getrockneten Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht pürieren. Die Basilikumblätter abzupfen. Jeweils eine Scheibe Pancetta auf die Schnitzel legen und mit je einem Esslöffel Ricotta bestreichen. Die Olivenpaste und einige Blätter Basilikum darauf verteilen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin von allen Seiten leicht anbraten und anschließend im Backofen weitere zehn Minuten fertig garen. Die übrige Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und weitere zwei Minuten rösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und warten bis er reduziert ist. Anschließend immer wieder Gemüsefond nachfüllen, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomate am Strunk kreuzförmig einritzen und etwa zwei Minuten im kochenden Wasser blanchieren, um anschließend die Haut zu entfernen. Die Tomate halbieren, aushöhlen und den Rest in feine Würfel schneiden. Die übrigen Basilikumblätter klein hacken. Den Parmesan reiben. Das Tomatenmark, die Tomatenwürfel und das Basilikum unter das Risotto mengen und mit dem Parmesan, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsinvoltini mit dem Tomaten-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Bauer am 04. August 2010