

Kalb-Involtini mit Pinienkern-Tomaten-Füllung

Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel, a 120 g	2 mehligte Kartoffeln	6 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	6 Stangen grüner Spargel	1 Zucchini
50 g getr. Tomaten in Öl	50 g Tomatenmark	2 EL Tomatensenf
3 Petersilienwurzeln	100 g Parmesankäse	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	1 Sternanis	2 Nelken
50 g Butter	50 ml Balsamico	100 ml Sahne
100 ml Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesankäse reiben und das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die Pinienkerne, die eingelegten Tomaten, Basilikum, Knoblauch, das Tomatenmark, den Parmesankäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab aufmixen und beiseite stellen. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Dann mit Salz, Pfeffer und mit Tomatensenf bestreichen. Das Fleisch mit der Pinienkern-Mischung füllen, zusammenrollen und mit Spießen feststecken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbsinvoltini von allen Seiten anbraten und im Ofen ziehen lassen. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Dann die Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Das Ganze in einer Grillpfanne mit dem Thymian und dem Rosmarin rösten. Im Anschluss den Thymian und den Rosmarin wieder entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den grünen Spargel schälen und in einer Pfanne mit Butter und wenig Zucker gar ziehen lassen. Die Sahne in einem Topf leicht erhitzen. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln mit der warmen Sahne, der Butter, der Muskatnuss und Salz zu einem Püree verarbeiten und warm stellen. Butter und Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit dem Balsamico ablöschen. Danach die Sternanis und Nelken einkochen lassen und abschmecken. Zum Servieren die Kalbsinvoltini zusammen mit dem Gemüse und dem Püree auf einem Teller anrichten.

Dieter Rothmann am 11. November 2010