

# Involtini mit grünem Oliven-Pesto und Parmesan-Polenta

## Für 4 Personen:

### Für das Pesto:

100 g grüne Oliven	2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote
Meersalz	30 g Pinienkerne	80 g Parmesan
50 ml gutes Olivenöl		

### Für die Involtini:

4 dünne Kalbsschnitzel (à 160 g)	Meersalz	Pfeffer
4 dünne Scheiben Parmaschinken	2 EL Olivenöl	100 ml trockener Weißwein
1 EL kalte Butter		

### Für die Polenta:

375 ml helle Geflügelbrühe	375 ml Vollmilch	Meersalz, Pfeffer
150 g Maisgrieß	100 g Parmesan	3 EL kalte Butter

**Zum Anrichten:** 4 frische Basilikumspitzen

## Für das Pesto:

Die Oliven fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Chilischote putzen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Alles in einen Mörser geben, etwas Meersalz dazugeben und zerreiben. Die Pinienkerne, den frisch geriebenen Parmesan und zum Schluss das Olivenöl unter das Pesto rühren.

## Für die Involtini:

Den Backofen rechtzeitig auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jedes Kalbsschnitzel in einen großen Gefrierbeutel legen und behutsam gleichmäßig dünn klopfen.

Die Kalbsschnitzel leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, dann mit je einer Scheibe Parmaschinken belegen und dünn mit Olivenpesto bestreichen. Die Schnitzel einrollen. Jedes Röllchen mit einem Holzspießchen fixieren.

Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Involtini darin von allen Seiten anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Pfanne sofort in den vorgeheizten Backofen stellen und die Involtini darin 5 Minuten schmoren.

Die Involtini aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen, mit Alufolie bedecken und kurz ruhen lassen. Die Sauce in der Pfanne erhitzen und etwas ein köcheln. Dann die kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Die leicht gebundene Sauce je nach Geschmack nochmals abschmecken. Die Involtini in die Sauce legen und darin wenden.

## Für die Polenta:

Die Brühe und die Vollmilch in einen Topf geben, aufkochen und salzen.

Den Maisgrieß unter Rühren hineinrieseln lassen. Die Polenta bei milder Temperatur 15 Minuten eher quellen als kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt.

Den frisch geriebenen Parmesan unter die Polenta rühren. Dann die kalte Butter stückchenweise unterrühren. Die Parmesan-Polenta mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort anrichten.

## Zum Anrichten:

Die Parmesan-Polenta auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und mit je 1 Basilikumspitze garnieren. Die Involtini mittig quer halbieren, auf die Teller setzen und mit Sauce beträufeln.

Christian Henze am 28. September 2018