

Mediterrane Kalbs-Involtini mit Weißwein-Sauce und Erbsen-Risotto

 happy-mahlzeit.com/2021/08/04/mediterrane-kalbs-involtini-mit-weisswein-sauce-und-erbsen-risotto

Zutaten für 2 Personen

Für die Involtini:

- 2 dünne Kalbs-Schnitzel à 200 g
- 2 Scheiben Parmaschinken
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Pinienkerne
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 50 ml trockener Weißwein
- 100 ml Kalbsfond
- 50 g kalte Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Risotto:

- 150 g Risotto-Reis
- 250 g TK-Erbesen
- 1 Schalotte
- 50 g Parmesan
- 20 g Butter
- 400 ml Kalbsfond
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Bund glatte Petersilie
- Butter
- Zucker,
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für das Risotto den Kalbsfond erhitzen. Die Erbsen auftauen lassen.

Für die Involtini die Kalbs-Schnitzel kalt abbrausen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Aubergine waschen, trockenreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für die Füllung ein Pesto herstellen. Hierfür Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum und Knoblauch in einem Mixer zerkleinern, Pinienkerne und Olivenöl zugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Parmesan unterheben.

Die Kalbs-Schnitzel dünn mit Pesto bestreichen und jeweils mit 1 Scheibe Parmaschinken und Aubergine belegen. Getrocknete Tomaten darauf geben, dann die Schnitzel einrollen und mit einer Rouladennadel fixieren. Pfeffern und salzen. Olivenöl erhitzen, Involtini von allen Seiten scharf anbraten.

Für die Sauce die Involtini mit Weißwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Die Involtini in der Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Vor dem Servieren die Rouladennadeln entfernen. Den Bratenfond der Involtini reduzieren lassen, mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto die Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Warmen Kalbsfond nach und nach angießen und Risotto-Reis unter Rühren bissfest garen. Die Erbsen hinzufügen und kurz mitgaren. Parmesan fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken.

Mediterrane Involtini mit Weißwein-Sauce und Erbsen-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Romy Schneider

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert