

Puten-Involtini mit Risotto alla milanese und Caprese

Für zwei Personen

Für das Risotto:

400 g Risotto-Reis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	3 EL Butter	1,5 L Geflügelfond
50 ml Weißwein	5 g Safranfäden	Salz, Pfeffer

Für das Puten-Involtini:

2 Putenschnitzel à 180 g	2 Scheiben Parmaschinken	4 getrocknete Tomaten
1 EL Senf	2 EL Rapsöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	

Für das Caprese:

5 Strauchtomaten	150 g kleine Mozzarella-Kugeln	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

Den Backofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen.

Den Reis und den Safran dazugeben, unter Rühren kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Den Geflügelfond in einem separaten Topf aufkochen und mit einer Kelle so viel Fond auf den Reis schöpfen, dass er bedeckt ist, unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Immer wieder Fond nachgießen bis er bissfest gegart ist. Parmesan reiben und mit 2 EL Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Puten-Involtini:

Putenschnitzel unter einer Folie flach klopfen. Getrocknete Tomaten kurz in heißem Wasser einweichen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Mit Parmaschinken belegen, Tomaten fein hacken und auf dem Parmaschinken verteilen. Die Involtini zu kleinen Roularden wickeln und mit Zahnstochern feststecken.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Involtini ca. 5 min. anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken wedeln und mit in die Pfanne geben. Pfanne für ca. 15 Minuten in den Ofen geben und Involtini schmoren lassen.

Für das Caprese:

Tomaten waschen, den grünen Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Den Mozzarella und Tomaten vermengen, die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Mit dem Olivenöl vermischen und über Tomaten und Mozzarella geben. Basilikum abrause, trocken wedeln und Blätter abzupfen, hacken und ebenfalls untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Hülsmann am 31. Januar 2019