

Involtini mit anderer Füllung und Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 120 g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Garnelen, ohne Kopf
8 Kartoffeln, kleine	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	20 g Butter	200 g Schlagsahne
50 g saure Sahne	4 EL Tomatenmark	4 cl Weinbrand
Paprikapulver, scharf	Zucker	4 EL Olivenöl
Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale vierteln und anschließend in einer Schüssel mit dem Paprikapulver, Zucker, vier Esslöffeln Olivenöl und Salz vermengen. Für die Involtini die Garnelen von der Schale und dem Schwanz befreien, den Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Anschließend auslegen und mit dem Parma-Schinken und den Garnelen zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anbraten. Anschließend die Involtini hinzufügen, von allen Seiten kurz scharf anbraten und in eine flache Auflaufform geben. Die Schalotten mit dem Weinbrand ablöschen, das Tomatenmark, die Butter und die Schlagsahne hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend die saure Sahne unterrühren und mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Soße zu den Involtinis geben und im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel anbraten. Anschließend den Deckel von den Kartoffeln nehmen, die Hitze erhöhen und die Kartoffeln von allen Seiten knusprig braten. Abschließend die Kartoffeln von der Kochstelle nehmen, den Rosmarinzweig hineinlegen und ziehen lassen. Die Involtinis aus dem Backofen nehmen, schräg anschneiden und auf Tellern zusammen mit der Soße und den Kartoffeln anrichten.

Daniel Buttmi am 14. Oktober 2009