

Involtini di vitello

Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel, á 80 g	6 Scheiben Bacon	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 EL Mehl	250 g Bohnen, grün	50 g Pecorino-Käse
10 g Oliven, grün	150 ml Weißwein, trocken	1 Bund Petersilie, glatt
1 Prise Peperoncino	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Frühlingszwiebel und die Oliven in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren und pressen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und den Pecorino reiben. Alles miteinander vermengen und mit etwas Peperoncino, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in einer Küchenmaschine pürieren. Für die Involtini die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und das Ganze mit der Paste einstreichen. Die Schnitzel aufrollen, mit Holzstäbchen befestigen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Fleischröllchen in etwas Olivenöl anbraten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze herunter drehen und rund zehn Minuten köcheln lassen. Die Bohnen in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Jeweils sechs Bohnen in eine Scheibe Bacon einrollen und in etwas Olivenöl rundum anbraten. Die Zitronenschale von der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und beides zu den Involtini in die Soße geben. Die Fleischröllchen, die Bohnen im Baconmantel sowie die Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Romina Andolina am 05. November 2009