

## Walnuss-Involtini in Masala mit Polenta

### Für 2 Personen

3 Kalbschnitzel a 125 g, dünn	3 Sch Pancetta-Speck, dünn	50 g Polentagrieß
1 Zucchini, klein	50 g Tomaten in Öl	3 Knoblauchzehen
1 EL Walnusskerne	100 g Mozzarella	50 g Parmesan
50 ml Schlagsahne	10 g Butter, kalt	400 ml Geflügelfond
125 ml Kalbsfond	75 ml Masala	Olivenöl
1 TL Speisestärke	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Mozzarella in sechs dünne Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Anschließend die Walnusskerne hacken und die Thymian- und Rosmarinnadeln abzupfen. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und längs halbieren. Den Geflügelfond mit dem halbierten Knoblauch, einem Drittel vom Thymian und dem Rosmarin vier Minuten köcheln lassen. Anschließend den Knoblauch und die Kräuter entfernen. Den Polentagrieß in den kochenden Fond einrieseln lassen und unter ständigem Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. Bei geringer Hitze 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Die Pancettascheiben halbieren. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und flach klopfen. Anschließend die Schnitzel mit je einer halben Scheibe Speck und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die Tomatenwürfel, die Walnusskerne und den restlichen Thymian darauf streuen. Die belegten Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum scharf anbraten, dabei den gehackten Knoblauch kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Masala und dem Kalbsfond ablöschen. Das Ganze aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze zehn Minuten schmoren lassen. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zuccinischeiben darin bräunen. Die Knoblauchscheiben kurz mit braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischröllchen aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Speisestärke mit zwei Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße einrühren, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die kalte Butter einschmelzen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Polenta mit dem Parmesan und der Butter verrühren. Anschließend vorsichtig drei Esslöffel Schlagsahne unterheben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teller und die Fleischröllchen aus dem Ofen nehmen. Die Walnuss-Involtini mit der Polenta und den Zuccinischeiben auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Renate Eichinger am 05. Mai 2010