

## Überbackene Involtini

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel a 150 g	100 g Serranoschinken, mild	2 Sch durchwachsenen Speck
150 g Prinzessbohnen	6 Tomaten, getrocknet	1 Zitrone
50 g Parmesankäse, am Stück	100 g Frischkäse	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Estragon	100 ml Schlagsahne	100 ml Rinderfond
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Schinken, einer getrockneten Tomate und zwei Blättern Estragon belegen. Anschließend das Fleisch zusammen rollen und mit einem kleinen Holzspieß zusammen stecken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Den Frischkäse darin auflösen und mit Rinderfond und mit zwei Teelöffeln Zitronensaft abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin anbraten. Die Involtini in eine Auflaufform geben und mit Soße übergießen. Den frischen Parmesan darüber reiben und anschließend die Form zum Gratinieren in den Ofen geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen portionsweise mit Küchengarn Bündeln und im Salzwasser gar kochen. Die Bohnen abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen und mit dem Speck umwickeln. Die Involtini aus dem Ofen holen und zusammen mit den Bohnen auf Tellern anrichten.

Otto Bröckel am 27. Mai 2010