

Kalb-Involtini, Rotwein-Holunder-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	10 Kartoffeln	150 g Parmesan
100 g Pinienkerne	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Bund Suppengrün
100 g Margarine	1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
2 EL Holundersirup	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Bund Basilikum	100 ml Rotwein, trocken	Knoblauch, püriert
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen und zehn Minuten in einem Topf mit Salzwasser garen. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne bei niedriger Temperatur darin bräunen. Die Kerne auf einem Teller mit Küchenpapier verteilen und abkühlen lassen. Für das Pesto das Olivenöl und den Basilikum mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Parmesan reiben und zusammen mit Knoblauch (nach eigenem Ermessen) und den Pinienkernen dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und horizontal anschneiden, damit es zur Seite aufgeklappt werden kann. Das Filet plattdrücken, das Pesto darauf verteilen und den Parma-Schinken hinauflegen. Das Fleisch zusammendrehen und mit dem Küchengarn gleichmäßig festzurren. Das Fleischpaket von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch, sowie Rosmarin und Thymian hinzufügen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Das Suppengrün klein schneiden, waschen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben und das Tomatenmark hinzufügen. Mit dem Rotwein ablöschen, den Holundersirup hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb schütten und die Soße auffangen. Die gekochten Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten. Die Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten. Die Kalbsinvoltini schräg anschneiden, zu den Kartoffeln geben und mit der Rotweinsoße beträufeln.

Mark Torke am 01. November 2010