

Involtini di vitello mit Bandnudeln und Fenchel

Für zwei Personen

Für die Involtini:

4 dünne Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parma-Schinken	10 Salbeiblätter
200 g Tagliatelle	100 g Parmesan	Pfeffer, Salz

Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle mit Grün	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz		

Für die Sauce:

200 ml ital. Likörwein	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
Olivenöl	1 Bund Rosmarin	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Tagliatelle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Involtini die Kalbsschnitzel flach auslegen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit je einer Scheibe Parma-Schinken, einem Blatt Salbei und gehobeltem Parmesan belegen. Anschließend die Kalbsschnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Involtini darin rundherum scharf anbraten, anschließend herausnehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Likörwein in die heiße Pfanne gießen, in der zuvor die Spieße gebraten wurden und so den Bratensatz lösen. Die Sahne dazu geben und köchelnd reduzieren. Die Tagliatelle im kochenden Salzwasser al dente kochen. Die Fenchelknolle halbieren und in schmale Streifen schneiden. Das Fenchelgrün hacken und beiseite legen. Die Fenchelstreifen in einer Pfanne in Olivenöl braten. Den Knoblauch schälen, pressen und mit in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Den Fenchel vom Herd nehmen und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Einige der Salbeiblätter mit Olivenöl in einer Pfanne ausbacken. Die Involtini aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Auf einem Teller die Tagliatelle mit den Involtinscheiben und dem Fenchelgemüse anrichten, mit der Sauce übergießen, mit den ausgebackenen Salbeiblättern und gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Uli Horn am 27. August 2014