

Kalb-Involtini mit Polenta und Radicchio di Treviso

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parmaschinken	3 getr. Öl-Tomaten
1 Kugel Kuhmozzarella	1 Bund Salbei	2 EL Walnüsse
2 EL Butter	Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für die Polenta:

150 g Maisgrieß	200 ml Milch	100 ml Sahne
700 ml Hühnerfond	40 g Butter	40 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch	1 Lorbeerblatt	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Radicchio:

1 Radicchio di Treviso	1 rote Zwiebel	1 Zweig Thymian
1 EL Zucker	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl

Für die Involtini Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Folie dünn klopfen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit Schinken belegen. Walnüsse und Tomaten in Moulinette zerkleinern und auf die Involtini streichen, mit Mozzarellascheibe belegen. Fleisch aufrollen und mit Zahnstocher und einem Salbeiblatt befestigen. Butter in der Pfanne zerlassen und 1 EL Öl der eingelegten Tomaten dazugeben. Involtini rundum anbraten und in der Pfanne bis zum Anrichten ruhen lassen. Zum Schluss Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mitbraten.

Für die Polenta Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Milch, Sahne, Hühnerfond, Lorbeerblatt und Knoblauch im Topf aufkochen. Anschließend Lorbeerblatt und Zehe entfernen und Grieß einrühren. Kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ruhen lassen. Parmesan raspeln und mit Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Radicchio Strunk vom Radicchio abschneiden und in Blätter teilen. Weiße, bittere Teile abschneiden. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in Öl glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Essig aufgießen. Radicchio und Thymianzweig dazugeben und 1 Minute dünsten.

Kalbsinvoltini mit Polenta und karamellisiertem Radicchio auf Teller geben und servieren.

Daniela Guckenberger am 18. Februar 2016