

Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbсен-Sugo

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsfilet à 200 g	2 Scheiben Kochschinken	1 Zwiebel
2 Eier	100 ml Gemüsefond	100 g Butter
Olivenöl		

Für den Sugo:

500 ml passierte Tomaten	1 Bund Fenchelgrün	100 g Erbsen
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	50 ml Rotwein	1 Prise Zucker
Olivenöl		

Für das Gemüse:

100 g Kirschtomaten	1 Zucchini	1 Aubergine
1 rote Zwiebel	Olivenöl	

Für die Croûtons:

1 Süßkartoffel	100 ml Pflanzenöl
----------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	1 Tomate
------------------	----------------	----------

Für die Involtini Eier circa zehn Minuten hart kochen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kalbsfilet im Schmetterlingsschnitt flachklopfen und mit Schinken, gekochtem Ei und einigen Zwiebeln füllen. Das Fleisch stramm zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf circa fünf Minuten rundum anbraten.

Für die Sugo Zwiebel abziehen, feinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, Fenchelgrün abrausen, trockenwedeln, beides fein hacken und in die Pfanne geben. Nach circa fünf Minuten die passierten Tomaten, Rotwein, Weißwein und Fond angießen, köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Erbsen in einem Topf mit Wasser kochen lassen, herausnehmen und in einer weiteren Pfanne mit wenig Öl anbraten. Erbsen mit der Tomatensauce vermengen und circa 20 Minuten reduzieren lassen.

Für die Croûtons Süßkartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren.

Für das Gemüse Tomaten, Zucchini und Aubergine waschen und trocknen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Tomaten, Zucchini und Aubergine in feine Scheiben hobeln und in einer heißen Grillpfanne mit wenig Öl kräftig anbraten.

Die Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbsen-Sugo, Grillgemüse und Süßkartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 19. Juli 2016