

Mediterrane Involtini mit Weißwein-Soße, Erbsen-Risotto

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Parmaschinken	1 Aubergine
1 Zehe Knoblauch	50 g Pinienkerne	50 g getr. Öl-Tomaten
50 g Parmesan	100 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

50 ml trockener Weißwein	100 ml Kalbsfond	50 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	250 g tiefgekühlte Erbsen	1 Schalotte
50 g Parmesan	20 g Butter	400 ml Kalbsfond
50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Kalbsfond erhitzen und Erbsen auftauen lassen.

Für die Involtini Kalbsschnitzel kalt abbrausen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Aubergine waschen, trockenreiben und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Füllung ein Pesto herstellen. Hierfür Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum und Knoblauch in einem Mixer zerkleinern, Pinienkerne und Olivenöl zugeben, erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Parmesan unterheben. Kalbsschnitzel dünn mit Pesto bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken und Aubergine belegen. Getrocknete Tomaten darauf geben, dann Schnitzel einrollen und mit einer Rouladennadel fixieren. Pfeffern und salzen. Olivenöl erhitzen, Involtini von allen Seiten scharf anbraten. Für die Weißweinsauce Involtini mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Involtini in der Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Vor dem Servieren Rouladennadeln entfernen. Bratenfond der Involtini reduzieren lassen, mit kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Reis hinzufügen und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Warmen Kalbsfond nach und nach angießen und Risotto-Reis unter Rühren bissfest garen. Erbsen hinzufügen und kurz mitgaren. Parmesan fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Butter, Parmesan und Petersilie unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken.

Mediterrane Involtini mit Weißweinsauce und Erbsen-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Romy Schneider am 28. Juli 2016