

Kalb-Involtini, Oliven-Soße, Basilikum-Schaum, Blini

Für zwei Personen

Für die Involtini:

1 Kalbsfilet à 400 g	2 Ochsenherztomaten	2 Büffelmozzarella
4 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Lardo	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

8 Cocktailtomaten	50 g Taggiasca-Oliven	200 ml trockener Weißwein
200 g passierte Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Butterschmalz	3 EL Olivenöl	

Für die Parmesanblini:

75 g Parmesan	3 Eier	4 EL Mehl
1 TL Backpulver	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Basilikumschaum:

125 ml Milch	4 Zweige Basilikum	1 TL Sojaleicithin
--------------	--------------------	--------------------

Für die Involtini:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet gut säubern und von den Sehnen befreien. 4 kleine Steaks abschneiden und in heißem Butterschmalz etwa 1 Minute scharf anbraten und im Ofen warm halten.

Je eine Scheibe Lardo auf das Fleisch im Ofen legen, so dass der Lardo etwas dahin schmelzen kann. Mit gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

In das verbliebene Fett eine klein gewürfelte Schalotte und den Knoblauch ein wenig glasig andünsten Rosmarin und Thymian im Ganzen dazugeben, alles gut würzen und mit Wein ablöschen.

Die Oliven in Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten zu dem Wein geben. Den Mozzarella und die Tomaten in etwas dickere Scheiben schneiden. Auf jeweils eine Tomaten- und Mozzarellascheibe legen und im Ofen mit etwas Olivenöl ein wenig schmelzen lassen.

Für die Parmesanblini:

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und diesen mit Eiern, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kleine Blini goldbraun ausbacken.

Für den Basilikumschaum:

Basilikum und Milch in einem Standmixer kräftig aufmischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 30. Juli 2018