

Kalb-Involtini mit Tomaten-Soße, Rosmarin-Süßkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffeln:

1 große Süßkartoffel	1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsinvoltini:

4 dünne Kalbsschnitzel à 80 g	6 Scheiben Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
125 g Mozzarella	25 g getrocknete Tomaten	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensauce:

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamico
100 ml Weißwein	1 TL italienische Kräuter	400 g gestückelte Tomate
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffeln:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Süßkartoffel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Blätter vom Rosmarinzwig entfernen und grob hacken. Knoblauchzehen abziehen und mit der Messer-Rückseite zerdrücken. Süßkartoffel zusammen mit Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer auf ein Backblech geben.

Für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kalbsinvoltini:

Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln.

Kalbsschnitzel mit Basilikum, Mozzarella, Parmaschinken und getrockneten Tomaten belegen und aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini darin ca. 10 Minuten braten. Mehrmals wenden.

Für die Tomatensauce:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Braunen Zucker sowie das Tomatenmark hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein und weißem Balsamico ablöschen. Gestückelte Tomaten hinzufügen und die italienischen Kräuter und das Basilikum einrühren.

Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Pollack am 13. Juni 2019