

Involtini di vitello mit tomatisierter Polenta

Für zwei Personen

Für die Polenta:

60 g Maisgries	1 Tomate	5 Cherrytomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	4 getrock. Öl-Tomaten
40 g Parmesan	250 ml Geflügelfond	4 EL Sahne
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Thymian	2 Zweige Minze
4 Blätter getrock. Minze	1 Muskatnuss	1 Prise Zucker
1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsfleisch-Füllung:

50 g Pecorino	50 g Rosinen	40 g Pinienkerne
1 EL Kapern	6 getrock. Öl-Tomaten	3 Stiele glatte Petersilie
5 EL Olivenöl	Chilisalz	Pfeffer

Für die Kalbfleischröllchen:

2 Sch. Kalbsschnitzel (0,5 cm dick)	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 Zitrone	100 ml trock. Weißburgunder	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Salbeiblätter	2 EL Butterschmalz	Chilisalz, Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

In einem Topf Butterschmalz erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und getrocknete Tomaten leicht anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten. Thymian und Minze abrausen, trockenwedeln und jeweils einen Zweig mit in die Pfanne geben. Mit Geflügelfond ablöschen und so lange warten, bis es köchelt. Langsam den Maisgries hinzugeben, so dass eine sämige Masse entsteht. Thymian und Minze herausnehmen und weiterköcheln lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne zusammen zur Polenta geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Die Tomate waschen, trocknen und häuten. Fruchtfleisch fein würfeln und unter die Polenta geben.

Als kleine Garnitur zur Polenta in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Cherrytomaten darin anbraten bis die Haut anfängt zu schrumpeln und Farbe anzunehmen. Mit Minze bestreuen.

Für die Kalbsfleisch-Füllung:

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und zerkleinern. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein hacken. Pecorino reiben.

Petersilie, getrocknete Tomaten, Pecorino, Rosinen, Pinienkerne, Kapern und Olivenöl in einen Mixer geben, mit Chilisalz und Pfeffer würzen und zu einer groben Paste verarbeiten.

Für die Kalbfleischröllchen:

Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend halbieren und zwischen zwei Folien mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Nun von beiden Seiten pfeffern und salzen und die Füllung sorgfältig auftragen, ungefähr so dick wie die Schnitzel sind.

Die Schnitzel wie Rouladen quer aufrollen und mit je zwei Zahnstochern gut fixieren.

In der heißen Pfanne Butterschmalz erhitzen, 2 Scheiben Ingwer, dieangedrückte Knoblauchzehe und Zitronenabrieb hineingeben. Involtini mit der Nahtseite nach unten einsetzen und rundherum anbraten. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen, wenn sich eine schöne leichte Bräune einstellt. Die Kalbsröllchen in den Backofen auf ein Blech legen und rund 10 Minuten garen

lassen.

Nun den Kalbsfond zum Weißwein in der Fleischpfanne angießen und gut reduzieren lassen. Thymian, Salbei und Rosmarin abrausen und trockenwedeln, zum Aromatisieren dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen und die Sahne angießen. Alles sämig reduzieren und mit Chilisalzen und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter aus der Sauce entfernen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Kurz am 31. Juli 2019