

Involtini, Gorgonzola-Soße, Rosmarin-Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	2 Scheiben Kochschinken	50 g Gorgonzola
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Gorgonzolasauce:

100 g Gorgonzola	75 ml trockenen Weißwein	200 ml Sahne
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	4 EL Olivenöl
2 TL grobes Meersalz		

Für den Salat:

100 g braune Champignons	1 Möhre	2 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Kopfsalat
$\frac{1}{2}$ Radicchio	1 Bund Rucola	25 g Parmesan
2 TL süßer Senf	2-3 TL Cranberry-Balsamico	2 EL Olivenöl
Rapsöl	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:	3 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin

Für die Involtini: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel jeweils in der Mitte durchschneiden und bei Bedarf mit einem Schnitzelklopfer dünn ausklopfen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit einer Scheibe Schinken und Gorgonzola belegen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. In einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. Temperatur reduzieren und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Aus der Pfanne holen und abdecken.

Für die Gorgonzolasauce: Bratensatz der Involtini in der Pfanne nochmals erhitzen, etwas Mehl einrühren und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Gorgonzola in kleine Stücke zupfen und hinzugeben, sodass er schmilzt. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Involtini zurück in die Sauce legen.

Für die Rosmarinkartoffeln: Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Backpapier verteilen. Öl über Kartoffeln geben und mit Meersalz bestreuen. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln wenden und Rosmarin darüber streuen.

Für den Salat: Kopfsalat, Radicchio und Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf einem tiefen Teller verteilen.

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Beides zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Radieschen waschen, vom Grün befreien und in dünne Scheiben schneiden. Möhre waschen und längs in Streifen hobeln. Pilze und Möhre auf dem Salat verteilen. Für das Dressing rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel, Senf, Balsamico und Olivenöl in einen Mixbecher geben und zu einer Emulsion vermengen. Parmesan in feine Streifen hobeln und unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Wasser strecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen. Rosmarin am Zweig lassen.

Bernd Roßbach am 28. März 2022