

# Involtini mit Ananas, Kartoffel-Stampf, Rucola-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca:**

1 Kalbsslende à 250 g	6 Sch. San-Daniele-Schinken	1 frische kleine Ananas
250 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	150 ml Marsala
3 Zweige Salbei	50 g Mehl	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone	150 ml Milch
40 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Rucola-Ananas-Salat:**

Ananas (s.o.)	100 g Rucola	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 TL Dijonsenf	3 EL Olivenöl

**Für das Saltimbocca:**

Die Kalbsslende waschen, trockentupfen, plattieren, mehlieren und pfeffern. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ananas halbieren, eine Hälfte schälen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Strunk entfernen. Andere Hälfte beiseitestellen für Salat. Ananas und Salbei auf das Fleisch legen und das Fleisch in den Schinken wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Röllchen von allen Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Mit Weißwein und Marsala ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals einkochen lassen. Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen und Sauce abschließend mit Butter aufmontieren.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln waschen und schälen, nur knapp mit Wasser bedeckt in Salzwasser garkochen. 2/3 der Milch in einem anderen Topf aufkochen.

Kartoffeln abgießen und durch Kartoffelpresse in den Milchtopf drücken.

Zitrone waschen, Schale abreiben und halbieren. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft untermengen. Dann mit Butter und restlicher Milch aufschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die aufgekochte Milch für den Kartoffelstampf würzen, bevor die Kartoffeln dazu kommen. So können sich die Gewürze und Aromen am besten im Stampf verteilen.

**Für den Rucola-Ananas-Salat:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Restliche Ananashälfte aushöhlen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Austretenden Saft, wenn möglich, auffangen. Ausgehöhlte Ananas beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Dijonsenf, 3 EL Zitronensaft, Ananasaft und Olivenöl zu einer Emulsion aufschlagen. Rucola mit Ananas und Dressing vermengen. Salat in die ausgehöhlte Ananas füllen.

Zwiebelringe darüber geben.

Claudia Pohl am 11. Juli 2022