

Involtini mit Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die feurigen Involtini:

4 kleine dünne Rinderschnitzel	50 g Lardo (fein geschnitten)	2 Knoblauchzehen
50 g getrocknete Tomaten	1 Chilischote mittelscharf	100 g Parmesan
Öl		

Für die Sauce:

100 ml Traubensaftessenz	125 ml Rotwein	1 TL Djionsenf
3 EL Sojasauce	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Milch	40 g Butter
1 TL Muskat	Salz	

Für die feurigen Involtini:

Den Knoblauch abziehen. Parmesan, getrocknete Tomaten, Chili und Knoblauch im Mixer zerkleinern.

Schnitzel trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Die Schnitzel mit dem Lardo belegen, die Parmesan-Tomatenfülle dünn auftragen und einrollen.

Involtini in heißer Pfanne mit Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Sauce:

Bratensatz der Pfanne mit Rotwein aufgießen und einkochen lassen.

Traubensaftessenz vorsichtig dazugeben, bis die richtige Süße gegeben ist. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Sojasauce abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weichkochen.

Milch mit Butter in einem Topf kurz aufkochen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die noch warme Milch- Butter Mischung nach und nach unterrühren.

Zum Schluss mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Müller am 25. Juni 2018