

Gefüllte Involtini mit Wasabi-Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Involtini:

300 g Kalbsrücken	4 Scheiben Serrano Schinken	1 Avocado
1 Gurke	50 g Ingwer	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Hollandaise:

1 Bio-Limette	3 Eier	200 g Butter
2 EL Weißwein	1 TL Wasabipaste	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Involtini den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen, parieren und in Scheiben schneiden. Die Steaks plattieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Avocado sowie die Gurke schälen. Die Avocado vom Kern befreien, die Gurke mit einem Löffel vom Kerngehäuse befreien und beides in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Avocado-, Gurken- und Ingwerscheiben auf das Fleisch verteilen und die Steaks nach oben hin aufrollen. Die Rouladen abschließend mit dem Schinken umwickeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten und anschließend zum Weitergaren in den vorgeheizten Backofen geben. Für die Sauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht braun werden lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Weißwein cremig aufschlagen. Die Butter langsam, unter ständigem Rühren zugeben. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Hollandaise mit dem Limettenabrieb, dem Zucker und der Wasabipaste sowie je einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini zusammen mit der Wasabi-Hollandaise auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 23. September 2014