

Kräuter-Involtini mit Polenta

Für 2 Personen

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 Bund Rucola
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbsschnitzel a 80 g
Salz, Pfeffer	1/8 l Weißwein	1/8 l Fleischbrühe
1 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf	3 EL Olivenöl

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 350 ml Fleischbrühe
100 g Maisgrieß	1 Msp. Safran	30 g Parmesan
Salz, Pfeffer		

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Rucola, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kräuter und 3 Blätter Rucola fein hacken und unter die angeschwitzten Schalotten mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Safran unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Invol-tini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Die Fleischbrühe dazugießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Aus Balsamico, Senf und Olivenöl eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Invol-tini mit der Sauce beträufelt servieren, dazu Rucolasalat und Polenta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. April 2011