

Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi

Für 2 Personen

Für die Involtini:

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 TL scharfer Senf
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Salz, Pfeffer	1 TL Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör	1/8 l Orangensaft	1/8 l Fleischbrühe

Für den Kohlrabi:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann den Senf untermischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenmarmelade bestreichen, Senfschalotten 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 den Kohlrabi:

Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangenlikör und dem Orangensaft ablöschen. Die Fleischbrühe dazu gießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Involtini mit der Sauce beträufeln und mit dem Rahmkohlrabi servieren.

Vincent Klink am 21. März 2013