

Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum

Für 4 Personen

Für Tomatensugo:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Dosen-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Prise Zucker	200 g Spaghettini	2 Stiele Basilikum

Für die Kalbsröllchen:

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Öl-Tomaten	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einschneiden. Tomaten etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten in Würfel schneiden. Dosentomaten mit dem Pürierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattierisen dünn plattieren (am besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofengeeignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Basilikum (bis auf etwa 8 Blätter) fein schneiden und unter die Tomatensauce geben. Erneut abschmecken. Spaghettini mit Kalbsröllchen und Tomatensauce anrichten. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013