

Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten

Für 2 Personen

2 Tomaten	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	1 Stiel Basilikum
100 g Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß	4 dünne Kalbsschnitzel
Mehl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Suppengemüse
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
350 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
100 g Risottoreis	1 Msp Safran	20 g geriebener Parmesan

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Tomaten im Backofen ca. 30-40 Minuten antrocknen lassen. Für die Involtini Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum abspülen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Eiweiß, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Kalbsschnitzel abtupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Frischkäsemischung auf die Schnitzel streichen. Schnitzel aufrollen und mit Holzspießen feststecken und würzen. Schnitzel in Mehl wenden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen, bzw. schälen und fein würfeln. 1 EL Öl im Involtini-Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Suppengemüse darin anbraten. Tomatenmark unterrühren. Thymian und Rosmarin zugeben. Mit 250 ml Kalbsfond und Rotwein ablöschen. Zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Danach die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Aufkochen und abschmecken. Involtini in die Sauce legen und warm stellen. Für das Risotto Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und darin glasig andünsten. Mit dem übrigen Kalbsfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reis unter ständigem Rühren garen. Safran untermischen. Kurz vor dem Servieren den Parmesan unterrühren und erneut abschmecken. Risotto mit Involtini, Sauce und den getrockneten Tomaten anrichten.

Otto Koch am 11. Oktober 2013