

Involtini, Cannellini-Bohnen-Püree, Bohnen-Ragout, Birne

Für zwei Personen

Für die Involtini:

1 Kalbsfilet à 300 g	6 Scheiben Tiroler Speck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL grober Dijonsenf	4 Zweige Thymian
20 g Butter	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

Für das Bohnen-Püree:

250 g Cannellini-Bohnen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
75 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ EL Arganöl	20 g Butter
Olivenöl	Salt-Flakes	Pfeffer

Für das Bohnen-Ragout:

100 g grüne Bohnen	100 g Saubohnen	2 Zweige Bohnenkraut
4 Scheiben Lardo	$\frac{1}{2}$ Williamsbirne	$\frac{1}{2}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	50 ml Kalbsjus	Salt-Flakes, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	30 ml Olivenöl	

Für die Involtini:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen in zwei Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien mit einem Plattireisen dünn klopfen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen von zwei Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Dijonsenf, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalb leicht salzen und pfeffern, auf einer Seite die Schalotten- Senf-Masse gleichmäßig verteilen und zu Involtini aufrollen. Je drei Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Überstehende Enden abschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini mit den übrigen Thymianzweigen von allen Seiten scharf anbraten.

Im Ofen etwa 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Bohnen-Püree:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Cannellini-Bohnen durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und die Cannellini-Bohnen dazugeben. Die Hälfte des Kalbsfonds angießen und kurz aufkochen.

In einem Standmixer cremig pürieren, gegebenenfalls mit übrigem Kalbsfond auffüllen und mit Arganöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bohnen-Ragout:

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Birne waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lardo in Rauten schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und anbraten. Mit Kalbsjus, fein gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rosmarin, Salbei, Thymian und Petersilie von den Zweigen zupfen und in einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In tiefen Tellern das Bohnen-Püree und mit dem Ragout anrichten. Die Involtini schräg aufschneiden, daraufsetzen, salzen und pfeffern. Mit den frittierten Kräutern garniert servieren.

Cornelia Poletto am 05. Oktober 2018