

Kalb-Involtini, Fregola sarda, Sellerie-Schaum, Birne

Für zwei Personen

Für die Kalbsfarce:

| | | |
|-------------------|--------------------|------------|
| 140 g Kalbsrücken | 1 Zitrone, Zesten | 50 g Sahne |
| 2 EL Cognac | gerebelter Thymian | 2 g Salz |
| 2 EL Crushed Ice | | |

Für die Involtini:

| | | |
|---------------------------|------------------|--------------|
| 2 Sch. Kalbsrücken à 100g | 1 Knoblauchzehe | 2 EL Butter |
| 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Pfeffer | | |

Für die Fregola sarda:

| | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------|
| 50 g Fregola sarda | 25 g Staudensellerie | 1 EL Butter |
| 100 ml Gemüsefond | 5-7 Blätter glatte Petersilie | Salz |

Für den Sellerieschaum:

| | | |
|-----------------------|------------------|----------------|
| 150 g Knollensellerie | 50 g Sahne | 100 g Milch |
| 1 EL Butter | 100 g Gemüsefond | 1 Prise Muskat |
| 1 Prise Salz | | |

Für die glasierte Birne:

| | | |
|-------------------------|----------------|-------------------|
| 1 Birne, Sorte Caroline | 1 EL Butter | 100 ml Gemüsefond |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Prise Zucker | 1 Prise Salz |

Für die Kalbsfarce:

Den Kalbsrücken zunächst würfelig schneiden und zusammen mit Sahne, Cognac, Zitronenzesten, Thymian, Salz und etwas Crushed Ice in einen Blender geben und zu einer feinen Masse mixen. Zwischenzeitlich in die Kühlung geben.

Damit die Farce während des Mixens schön kalt bleibt und nicht gerinnt, ist es wichtig, mit etwas Crushed Ice zu arbeiten.

Für die Involtini:

Kalbsrückenscheiben hauchdünn plattieren und auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Danach die Farce mit einer Palette sehr dünn auf die plattierten Kalbsrückenscheiben aufstreichen. Kalbsrückenscheiben sehr dünn und fest einrollen. Involtini anschließend erst in Frischhaltefolie, dann am besten noch in Alufolie einrollen, damit eine feste und kompakte Rolle entsteht. Involtini-Rolle in kochendes Wasser legen, die Temperatur zurückdrehen und darin langsam ziehen bzw. durchgaren lassen. Nach ca. 10 Minuten herausnehmen.

Butter zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Die Involtini aus der Folie nehmen, in die Pfanne geben und langsam nachbraten. Dabei mit der aromatisierten Butter immer wieder übergießen.

Für die Fregola sarda:

Fregola sarda in gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten kochen.

Staudensellerie putzen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen, dann Gemüsefond zugeben.

Fregola sarda abseihen und mit Butter zum Sellerie dazugeben. Alles glasieren und eine schöne Bindung herstellen. Petersilie in feine Julienne schneiden und zum Schluss unterheben.

Für den Sellerieschaum:

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne, Milch, Gemüsefond, Salz und Muskat weichkochen. Sobald der Sellerie weichgekocht ist, abseihen. Dabei die Flüssigkeit auffangen.

Sellerie fein mixen und mit der Butter montieren. Sollte die Masse zu dick sein, etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben. Anschließend in einen Sahnesyphon abfüllen und mit zwei Patronen befüllen.

Für die glasierte Birne:

Gemüsefond leicht zuckern und salzen. Mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln aus der Birne ausstechen. Etwas Butter und Rosmarin in eine kleine Sauteuse geben, die Birnen-Perlen darin leicht glasieren und etwas von dem Gemüsefond dazugeben. Anschließend nochmal etwas von der Butter dazugeben und die Birnen weiter, aber nicht zu lange glasieren. Zur Seite stellen und kurz vor dem Anrichten erneut leicht erwärmen.

Alexander Kumptner am 23. Februar 2024