

Kalb-Involtini mit Tomaten-Butter

Für zwei Personen

2 Kalbsrouladen	3-4 Strauchtomaten	1 Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe	200 g Blattspinat
1 Zitrone	4 Macadamianüsse	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Spinat waschen und trocken tupfen (bei großen Spinatblättern empfiehlt es sich die Stiele abzuzupfen, bei Babyspinat kann darauf verzichtet werden). Die Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Den Spinat zugeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Spinat in der Resthitze fallen lassen und mit einer Prise Salz sowie etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die Kalbsrouladen zwischen zwei Lagen leicht geölter Frischhaltefolie mit Hilfe eines Plattiereseisens oder einer Pfanne möglichst dünn und gleichmäßig plattieren. Anschließend die Rouladen quer halbieren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den angeschwenkten Spinat darauf verteilen. Je eine Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber reiben, die Involtini zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Tomaten schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden, sowie die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben, mit einer Prise Salz würzen und leicht verkochen lassen. Die Involtini mit der überlappenden Seite nach unten in eine leicht geölte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ringsum braun anbraten. Die Butter darin aufschäumen lassen, den Rosmarin und den Knoblauch hineingeben, kurz mit anschwenken, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Je eines der beiden Involtini schräg halbieren und mit den anderen Involtini auf zwei Tellern anrichten, mit der Bratbutter samt Rosmarinnadeln bestreuen und mit dem Tomatenragout bedecken.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2015