

Sizilianische Rouladen mit roter und weißer Soße

Für 4 Personen):

Rouladen:

8 dünne Sch. Rumpsteak	8 dünne Sch. Kochschinken	8 getrock., eingel. Tomaten
Rapsöl, Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauch		

Rote Soße:

3 EL Zucker	1 Dose gehackte Tomaten	1 EL Himbeer-Essig
1 Chilischote	2 EL Olivenöl	

Weißer Soße:

0,2 l süße Sahne	1 Prise Muskatnuss
------------------	--------------------

Salat:

1 Bund Rucola	1 Bund glatte Petersilie	5 große weiße Champignons
Olivenöl	Crema di Balsamico	Salz, Pfeffer

Dickere Fettschichten von den Rumpsteak-Scheiben entfernen. Die Scheiben beidseitig salzen und pfeffern. Mit je $\frac{1}{2}$ Scheibe Kochschinken und 1 getrockneten Tomate belegen.

Die Rumpsteaks seitlich falten, einrollen und mit Holzspießen oder Rouladennadeln fixieren. Rapsöl mit den Kräutern und 1 angedrückten Knoblauchzehe erhitzen. Die Involtini darin 4-5 Minuten goldbraun braten.

Rote Soße:

Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Die gehackten Tomaten, Himbeer-Essig und Chili hinzufügen, alles 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Zum Schluss etwas Olivenöl mit dem Tomatensud verrühren.

Weißer Soße:

Sahne um die Hälfte reduzieren, dann mit etwas Salz und Muskat abschmecken.

Salat:

Champignons putzen und feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 4-5 Minuten braten.

Dabei salzen, zuckern und mit Limettensaft und etwas Chili würzen.

Petersilie und Rucola waschen und trocknen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Rucolablätter teilen. Beides vermengen und mit Olivenöl und Crema di Balsamico würzen. Zum Schluss die lauwarmen Champignons unterheben.

Servieren:

Die Involtini mit Salat auf Teller geben und die Soßen dazu reichen.

Rainer Sass am 24. Mai 2019