

Involtini vom Iberico mit Bohnen-Ragout und Birne

Für 4 Personen:

Für die Involtini:

600 g Ibericofilet	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
20 g Butter	6 Zweige Thymian	1 El groben Dijonsenf
Pfeffer	Meersalz	12 Scheiben Tiroler Speck
Butterschmalz		

Für das Bohnenragout:

1 Dose Cannellinibohnen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	150 ml Kalbsfond	1 El Arganöl
400 g gemischte Bohnen	4 Scheiben Lardo	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 kleine Williamsbirne	100 ml Kalbsjus
2 Zweige Bohnenkraut	Maldon salt flakes	Pfeffer
2 Salbei-Zweige	2 Thymian-Zweige	2 Rosmarin-Zweige
2 Petersilienzweige	Olivenöl	

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Das Ibericofilet in 4 Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien plattieren. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Schalotten und Knoblauchwürfel dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Thymianblättchen abschmecken. Das Iberico leicht salzen und pfeffern, die Schalottenfüllung gleichmäßig darauf verteilen und zu Involtini aufrollen. Je 3 Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden.

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

Im Ofen bei 160°C, ca. 5-10 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Cannellinibohnen in einem Sieb abgießen und mit Wasser abbrausen. Abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Schalotten- Knoblauchmischung darin anschwitzen. Die Cannellinibohnen dazugeben, kurz aufkochen und mit etwas Kalbsfond angiessen. Alles im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Arganöl abschmecken. Warm halten.

Die Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Birne waschen, entkernen und in Würfel oder Spalten schneiden. Die Lardowürfel in einer Pfanne oder einem Wok auslassen. Die Schalotten und Knoblauchwürfel dazu geben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und erhitzen. Mit Kalbsjus, geschnittenem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und in Olivenöl ausbacken.

Fertigstellung:

In 4 vorgewärmten tiefen Tellern Bohnenpüree, Ragout und Sud geben.

Die Involtini schräg aufschneiden, leicht salzen und pfeffern und daraufsetzen. Mit den frittierten Kräutern dekorieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 24. Februar 2020