

Involtini vom Kalb auf Risi-Bisi

 happy-mahlzeit.com/2019/08/25/involtini-vom-kalb-auf-risi-bisi/

Zutaten für 4 Personen

Für die Involtini:

- 4 dünne Kalbsrückenschnitzel à 90 - 100g, Schmetterlingsschnitt
- 200g Salsicce, ersatzweise Kalbsbrät
- 1/2 kleine Zwiebel
- 8 EL kalte Sahne
- mildes Chili-Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 TL schwarze Pfefferkörner und 1 TL Fenchelsamen für die Gewürz-Mühle
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 3 EL Petersilienblätter, frisch geschnitten
- Öl für die Folie und zum Braten

Für das Risi-Bisi:

- 80g Risotto-Reis
- 80g TK Erbsen, aufgetaut
- 300ml Hühnerbrühe, eventl. etwas mehr zum Nachgießen
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 1 Msp. fein geriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 2 EL kalte Butter
- 2 EL geriebener Parmesan
- mildes Chili-Salz

Für die Sauce:

- 150ml Hühnerbrühe
- 3 EL Weißwein
- 50g Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- mildes Chili-Salz

Zubereitung:

Für das Risi-Bisi die Zwiebel schälen und fein würfeln. Reis, Zwiebel und Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 18 - 20 Minuten garen, bis der Reis die Flüssigkeit gerade aufgenommen hat. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen. Die Erbsen hinzufügen und darin erhitzen. Ingwer, Zitronenschale, Knoblauch, kalte Butter und Parmesan unterrühren und mit Chili-Salz würzen.

Für die Involtini die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 50ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, dann abkühlen lassen. Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürz-Mühle füllen. Salsicce häuten, die Salsicce-Masse mit der Sahne glatt rühren und die Zwiebelwürfel untermischen. Die Masse mit Chili-Salz, etwas Mischung aus der Gewürz-Mühle, Muskatnuss und Zitronenschale würzen.

Die Schnitzel zwischen 2 Lagen geölter Frischhaltefolie dünn klopfen. Die Salsicce-Masse gleichmäßig darauf verstreichen und mit der Petersilie möglichst dicht bestreuen. Die Schnitzel aufrollen, dabei die Seiten etwas einschlagen, sodass kompakte Rollen entstehen. Die Ende mit Rouladen-Nadeln feststecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1/2 TL Öl darin verstreichen. Die Involtini rundherum anbräunen und herausnehmen.

Für die Sauce den Bratensatz mit Wein ablösen und die Brühe dazugießen. Die Involtini wieder dazugeben und 5 Minuten köcheln, dabei den Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt. Die Involtini herausnehmen und warm stellen. Die Rouladen-Nadeln entfernen.

Die Sahne zur Sauce geben. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale in die Sauce geben und mit Chili-Salz würzen. Alles einige Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen. Die Sauce dabei auffangen und die ganzen Gewürze entfernen.

Zum Servieren das Risi-Bisi in vorgewärmte tiefe Teller verteilen, die Involtini schräg in Scheiben schneiden und daraufsetzen. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und darum herumträufeln.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaf & süß vom 14.1.2018