

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2020 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer



**Maren Kolb**

**Involtini alla milanese mit glasierten Möhren, Kartoffel-Pastinakenpüree und frittiertem Rucola**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Involtini alla milanese:**

- 2 dünne Kalbsschnitzel á 100 g (aus der Kalbsnuss)
- 1 kleine feine Bratwurst
- 1 Hühnerleber
- 30 g durchwachsener Speck in dünnen Streifen
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Riesling
- 125 ml Kalbsfond
- 1 Ei
- 30 g Parmesan
- 50 g Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Salbei
- Mehl, zum Bestäuben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und sehr dünn klopfen. Für die Füllung Bratwurst enthäuten, die Fülle zerkleinern und in eine Schüssel geben. Hühnerleber waschen, trocken tupfen und klein hacken. Danach zur Bratwurst geben.

Knoblauch abziehen und ausdrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben und das Ei trennen. Knoblauch, Petersilie, 2 EL Parmesan und das Eigelb zur Bratwurstmasse geben und alles gründlich mischen. Mit Pfeffer würzen.

Entstandene Paste gleichmäßig auf die Kalbsschnitzel streichen und aufrollen. Mit einem Salbeiblatt belegen, mit Speckstreifen umwickeln und mit Spießchen feststecken.

Rouladen dünn mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Röllchen darin unter Wenden goldbraun braten. Salzen und den Wein dazugießen, etwa zur Hälfte eindampfen lassen.

Fond angießen und zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Nach den ersten 10 min jedes Röllchen mit einem weiteren Salbeiblatt belegen und die restlichen Blätter in die Sauce geben.

Nach insgesamt 20 Minuten die Röllchen aus der Pfanne nehmen und die Spieße entfernen. Die Sauce noch einmal kräftig durchköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb über die angerichteten Involtini geben.

**Für das Kartoffel-Pastinakenpüree:**

- 4 kleine Pastinaken
- 2 EL Milch
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Schweineschmalz mischen, salzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 25 Minuten in den Ofen geben. Zwischendurch einmal umschichten.

Die weichen und leicht gebräunten Pastinaken aus dem Ofen nehmen und mit dem Stabmixer pürieren. Für eine bessere Konsistenz Milch hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

**Für die glasierten Möhren:** Die Möhren mit dem Sparschäler schälen, Möhrengrün bis auf 1 cm abschneiden und in Salzwasser circa 5 min kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter erwärmen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Möhren dazugeben und rundherum glasieren.

200 g kleine Bundmöhren mit Grün  
1 EL Butter  
½ TL Zucker  
1 TL Salz

**Für den frittierten Rucola:** Den Rucola waschen und trocken tupfen. Das Pflanzenöl im Topf erhitzen und nach Stäbchenprobe den Rucola 30 Sekunden im Öl frittieren. Auf dem Küchentrepp abtropfen lassen und auf dem Püree garnieren.

80 g Rucola  
200 ml Pflanzenöl, zum Ausbacken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.