

Kalbs-Involtini mit grünem Spargelragout und Tomaten-Salsa

Ein Rezept von Michaela Hager

1 Für die Involtini das Kalbsfilet in etwa 40 g schwere Scheiben schneiden und sehr flach klopfen. Fleisch würzen. Bärlauch klein schneiden, auf die Kalbsfiletscheiben legen. Mit Parmesan bestreuen und diese aufrollen. Die Röllchen, man rechnet 3 bis 4 Stück pro Person, aufspießen. Das Fleisch von beiden Seiten in heißem Butterschmalz gut anbraten und für einige Minuten bei 165 Grad im Backrohr ziehen lassen.

2 Für das Ragout den Spargel gegebenenfalls schälen. Den Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Das Spargelwasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter kräftig abschmecken. Den Spargel in das kochende Wasser geben, kurz ziehen lassen und aus dem Sud nehmen. Der Spargel muss al dente sein. Die Spargelstangen in Stücke schneiden und zur Seite stellen. Vom Spargelfond einen halben Liter abmessen. Das Mehl mit der kalten Butter gut zu einer Mehlbutter verkneten. Damit den Spargelfond mit der Mehlbutter binden und gut auskochen lassen. Vorsicht, brennt leicht an! Dann den Fond passieren und mit Sahne und Weißwein aufmixen. Die Spargelstücke dazugeben und kurz darin warm ziehen lassen. Ganz zum Schluss den Bärlauch zum Spargelragout geben.

3 Für die Salsa die Tomaten im kochenden Wasser kurz baden und im kalten Wasser abschrecken. Dann halbieren, Kerne entfernen und würfeln. Zwiebelwürfel im Olivenöl andünsten, Knoblauch und Tomatenmark zugeben. Kurz rösten und die gewürfelten Tomaten dazugeben. Mit Salz, Honig, Chili, Pfeffer, Orangenabrieb und Zitronensaft kräftig abschmecken. Zuletzt die Frühlingszwiebeln untermischen.

Anrichten

Kalbs-Involtini mit grünen Spargelragout und Tomaten-Salsa auf Tellern anrichten und gleich servieren.



Rezept für 4 Personen

Involtini

- 1 Kalbsfilet oder Kalbslende
- 1 Bund Bärlauch
- Parmesan
- 12-16 Zahnstocher
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz

Spargel-Ragout

- 12 Stangen grüner Spargel
- Salz, Zucker
- Butter
- Zitrone
- 30 g Mehl
- 30 g kalte Butter
- 125 ml Sahne
- 62 ml Weißwein, alternativ: Weißwein 0,0 %
- Bärlauch nach Belieben

Tomaten-Salsa

- x3 EL Olivenöl
- 6 dunkle Tomaten, fest
- 1 kleine Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- ½ EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen, geschält, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Chili
- Etwas Honig
- Etwas Orangenabrieb
- Etwas Zitronensaft
- Frühlingszwiebeln, fein geschnitten