▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2021 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto

Melanie Rosenstock

Involtini alla Saltimbocca mit mediterranem Gemüse, Fregola-Auberginen-Türmchen und Parmesan-Schaumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:
2 dünne Kalbsschnitzel, à 130 g
4 Scheiben Parmaschinken
2 Zweige Salbei
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Kalbsschnitzel dünn plattieren. Salbei abbrausen, trocknen und die Blätter abzupfen. Zusammen mit Parmaschinken auf das Fleisch legen. Längs einrollen und mit einem Küchengarn an beiden Enden fixieren.
In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und mit etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Involtini im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad ca. 10 min nachziehen lassen. Anschließend herausnehmen und das Küchengarn entfernen.

Für das mediterrane Gemüse:
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
80 g Cerrytomaten
1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano
1 Msp. Rosenscharfes Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken und mit den Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kürz anschwitzen. Paprika entkernen und klein schneiden. Zucchini ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in die Pfanne hinzugeben und kurz mitbraten. Cherrytomaten halbieren und zum Schluss mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Grillgemüse geben. Kurz warmstellen.

Für die Türmchen:
1 Aubergine
100 g Fregola
1 Zwiebel
50 g Parmesan
200 ml Kalbsfond
50 ml Tomatensaft
100 ml Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine in Daumendicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher Auberginen-Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Olivenöl bestreichen. Etwas von dem Parmesan auf den Talern verteilen und bei 140 Grad ca. 15-20 min. in den Backofen geben.
Währenddessen Zwiebel schälen, fein würfeln und mit etwas Olivenöl im heißen Topf anschwitzen. Fregola hinzugeben und kurz mitrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Kalbsfond und Tomatensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 20 min. köcheln lassen, bis die Fregola eine Risotto-artige Konsistenz hat. Zum Schluss restlichen geriebenen Parmesan unterheben.
Türmchen nun im Ring anrichten. Mit der Aubergine beginnen und Fregola darauf geben. Noch ein zweites Mal schichten und mit Parmesan garnieren.

Für die Sauce:
80 ml Milch
80 ml Sahne
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Salbei
1 TL Speisestärke

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Milch und Sahne zusammen in einem Topf aufkochen. Salbei abbrausen, 2 Blätter abzupfen und mitkochen lassen. Geriebenen Parmesan und Knoblauch unter Rühren hinzugeben, bis der Käse flüssig geworden ist. Mit etwas Salz abschmecken. Zum Schluss Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce leicht damit abbinden. Salbei entfernen und den Rest mit einem Stabmixer kurz aufmontieren. Masse in eine Espumaflasche mit dazugehörigen Kapseln abfüllen und den Schaum aufspritzen.

Für die Garnitur die übrigen Salbeiblätter in einer Pfanne in etwas Öl frittieren und zum Schluss als Chip dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.