

Kalbs-Involtini mit Risotto und grünen Bohnen

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Kalbs-Schnitzel à 130g
 4 hauchdünne Tranchen Rohschinken
 4 EL Mascarpone
 4 Salbeiblätter
 Salz, Pfeffer
 Olivenöl
 40 g gehackte Zwiebeln
 20 g Butter
 180 g Carnaroli-Reis
 0.4 dl Weisswein
 7 dl heisser Gemüfefond
 80 g Parmesan
 40 g Butter
 20 g Olivenöl
 Salz, Pfeffer,
 ½ Lorbeerblatt, ½ Nelke
 Grüne Bohnen
 30 g Butter
 Salz, Pfeffer, Muskat
 1 geschälte Knoblauchzehe
 Aceto Balsamico

Zubereitung

Kalbfleisch zwischen zwei Klarsichtfolien dünn klopfen, ca. 15x15cm. Mit Rohschinken belegen, mit Mascarpone bestreichen. Salbei in feine Streifen schneiden, mit wenig Olivenöl andünsten und gleichmässig auf die Schnitzel verteilen. Jedes Schnitzel zu einer Rolle formen, mit Zahnstocher befestigen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Warmstellen.

Zwiebel im Butter langsam, mindestens 5 Minuten andünsten, Reis begeben, mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, ein Teil des heissen Gemüfefonds angiesen, bis der Reis knapp bedeckt ist, würzen. Unter häufigem Rühren nach und nach die restliche Bouillon begeben. Zum Schluss mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern. Der Risotto soll fließen, aber dennoch gebunden sein. Sofort servieren!

Bohnen rüsten, sprudelnd im kräftigen Salzwasser kochen, abgiessen. Butter in einer Teflonpfanne aufschäumen, die ganze Knoblauchzehe begeben, Bohnen begeben, würzen und einige Minuten in der heissen Butter schwenken.

Anrichten

Risotto in einen tiefen Teller geben, Bohnen darüber streuen, die Involtini einmal schräg halbieren und in der Mitte auf dem Risotto platzieren. Mit etwas Aceto Balsamico beträufeln.
