

Involtini vom Kalb mit Parmaschinken

Für 5 Portionen

Involtini vom Kalb:

5 Kalbsschnitzel, dünn	5 Sch. Parmaschinken	50 g Parmesan
50 g Butterschmalz	300 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
80 g Crème-fraîche	Butter	100 g Senf
40 Kapern	1 Bund Salbei	30 g Bärlauch
Basilikumblätter	100 g Wurzelgemüse	1 Zwiebel
1 Schalotte	Salz, Pfeffer	

Kartoffel-Erbsen-Püree:

600 g Kartoffeln, mehlig	150 g Knollensellerie	400 g Erbsen, TK.
100 g Butter	1 Prise(n) Muskat	200 g Schlagsahne
30 g Wasabipaste	Salz	

Ofenspargel:

18 Stangen Spargel	Butterflocken	3 Zitronenscheiben
Salz, Pfeffer		

Für die Involtini das Wurzelgemüse schälen und klein schneiden.

Zwiebel, Salbei, Bärlauch, Kapern und Schalotte ebenfalls klein schneiden. Kapern, Salbei, Bärlauch und Schalotte mit Senf und Crème fraîche verrühren. Die Kalbsschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Füllung bestreichen, mit Parmaschinken belegen und Parmesan darüber reiben. Die Involtini zusammenrollen, mit Spießen fixieren und goldbraun in Butterschmalz in einem Bräter anbraten. Danach das Suppengemüse und Zwiebeln hinzufügen und mitbraten. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen und alles zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren. Die fertigen Involtini aus dem Bräter nehmen, die Sauce durch ein Sieb streichen und mit Crème fraîche und Butter verfeinern.

Für das Kartoffel-Erbsen-Wasabi-Püree die Kartoffeln und den Knollensellerie schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. In einem Kochtopf in Salzwasser etwa 30 Minuten garen. Zeitgleich in einem zweiten Topf die tiefgefrorenen Erbsen in Salzwasser etwa 10 Minuten garen, dann abgießen, pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Den Kartoffel-Sellerie-Mix abtropfen lassen und ebenfalls pürieren. Sahne mit Butter erwärmen und zum Kartoffel-Sellerie-Püree geben. Nun das Erbsen-Püree zum Kartoffelpüree hinzufügen und alles mit Wasabipaste, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Ofenspargel den Spargel schälen und in einen Topf legen.

Salz, Muskatnuss und Butterflocken darüber streuen, Zitronenscheiben auf den Spargel legen und den Topf mit einem Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten garen.

NN am 17. Oktober 2025