

Gefüllte Involtini auf Kräuterrisotto und Gemüse

VON JAN RUHNKE UND MARTIN REBERT

GEWINNER DER COOKING STAR VORRUNDE IN HAMBURG



Zutaten

Für 4 Portionen

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 8 Kalbsschnitzel á 100 g | 100 g Butter |
| 4 Frühlingszwiebeln | 1 l heiße Geflügelbrühe |
| 100 g Büffelmozzarella | 150 g Parmesan (gerieben) |
| 8 Scheiben Parmaschinken | 1 Bund Sauerampfer |
| 5 EL Olivenöl | 1 Bund Zitronenthymian |
| 325 ml trockener Weißwein | 1 Bund Bärlauch |
| 125 ml Kalbsfond | 1 Bund Blattpetersilie |
| Salz | 1 rote Paprika |
| Pfeffer aus der Mühle | 1 gelbe Paprika |
| 500 g Risottoreis | 1 Zucchini |
| 3 Schalotten (fein gewürfelt) | |

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelberg

ALDIANA
LIFE BEET

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRAGNANO

S.PELLEGRINO

Saupiquet
BIO

PONTI
SINCE 1887

Zubereitung

- 1 Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Für die Füllung der Röllchen die Frühlingszwiebeln putzen und die Zwiebeln mit dem hellgrünen Lauch in Ringe schneiden. Den Büffelmozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die gewürzten Schnitzel mit Parmaschinken Büffelmozzarella und Frühlingszwiebeln belegen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen, aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.
- 3 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini von allen Seiten kräftig anbraten. Mit 125 ml Weißwein ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Die Pfanne mit dem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 4 Für das Risotto die Schalottenwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Reis hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und diesen komplett verkochen lassen.
- 5 Nach und nach den Reis mit der Brühe angießen bis der Reis die Brühe aufgesogen hat. Brühe solange dazugeben, bis der Reis al dente ist. Butter und Parmesan unterrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zu dem Risotto geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Risotto sollte eine cremige Konsistenz haben und „schlotzig“ sein.
- 6 Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl und einer Flocke Butter anschwitzen. Das Gemüse sollte noch Biss hat.
- 7 Alle Komponenten auf einem Teller anrichten.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM COOKING STAR: www.eatsmarter.de/cookingstar

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelberg
Künstler

ALDIANA
LIFE ACTIVE

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRAGNANO

S.PELLEGRINO

Sauvignat
FRÈRES

PONTI
SINCE 1847