

Alexander Herrmann | Thunfisch-Kalbs-Involtini mit Zitronen-Kapern-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Kalbsrücken à 100 g, vom Metzger hauchdünn plattieren lassen
- 1 dickes Stück Thunfisch, 250 g, Shushi-Qualität
- 1 Zitrone
- 1 TL eingelegte Kapern
- 1 Tomate
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe, geschält
- 1/2 Kopf Romanesco
- 1 Rosmarinzweig
- 2 – 3 Stiele glatte Petersilie
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 EL Süßrahmbutter
- 1 Prise Kräutersalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Romanesco putzen, in feine Röschen teilen und waschen.

Kalbsrückenscheiben auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen, fein hacken und gleichmäßig auf dem Kalbsrücken verteilen. Thunfischfilet der Länge nach halbieren und jeweils 1 Stück Thunfisch in die Kalbsrückenscheiben wickeln.

Backofen auf 70 °C Umluft vorheizen.

Involtini in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl auf allen Seiten etwa 1 Minute kräftig braun anbraten. Der Thunfisch wird auf diese Weise nicht durchgebraten, denn der Kalbfleischmantel verhindert, dass die Hitze sich schnell im Thunfisch verteilt. Der Thunfisch soll in der Mitte noch schön glasig sein, also maximal lauwarm, denn so schmeckt er am besten.

Die Thunfisch- Kalbs-Involtini auf einen Teller legen und im Ofen noch 3 – 4 Minuten ruhen lassen.

Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben und die Romanesco- Röschen in 1 EL Olivenöl 3 – 4 Minuten bei mittlerer Hitze mit 1 Prise Salz langsam braten. Dabei öfters schwenken, damit sie von allen Seiten schön

braun werden. Zum Schluss die Butter hinzufügen, aufschäumen lassen und die Romanesco-Röschen darin schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zitrone mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zitronenfilets herausschneiden und grob hacken. Kapern grob hacken. Tomate waschen, vierteln, entkernen, den Stielansatz herausschneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Schalotte in einem kleinen Topf in 1 EL Olivenöl andünsten. Zitronenfilets, Kapern, Knoblauchzehe und Tomate dazugeben. Mit Brühe ablöschen, mit etwas Salz würzen und die Süßrahmbutter hinzufügen. Unter Rühren einkochen lassen, bis eine sämige, klare Sauce entsteht. Mit der gehackten Petersilie bestreuen

Zum Anrichten den Romanesco auf einer Platte verteilen. Die Involtini in fingerdicke Scheiben schneiden, dekorativ darauf anrichten und mit der Zitronen-Kapern-Sauce übergießen. Auf die Schnittfläche der Thunfisch-Kalbs-Involtini 1 Prise Kräutersalz geben.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 22.06.2013