

KALBSINVOLTINI

mit Steinpilzen, Ricotta-Tortellini und Puttanesca-Soße

Zutaten für 4 Personen

Für die Kalbsinvoltini:
800g Kalbsrücken
50g getrocknete Steinpilze
100g Frischkäse
1 Bund Thymian
4 Holzspieße
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Tortellini:
400g Hartweizengriesmehl
4 Eier
Hartweizengriesmehl zum Bestreuen
1 Eiweiß zum Bestreichen
500g Ricotta
½ TL Zimt
1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Puttanesca:
500ml stückige Tomaten aus der Dose
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl
2 EL schwarze Kalamata-Oliven
1 EL Kapern
1 TL Zucker
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:
4 frische Steinpilze
1 Bund rotes Basilikum
100g Parmesan am Stück

Zubereitung

Für die Kalbsinvoltini mit einem Schmetterlingsschnitt 4 große Scheiben aus dem Kalbsrücken schneiden. Dann mit einem Fleischklopfer sehr dünn klopfen. Die Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen. Dann hacken und mit dem Frischkäse, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Das Fleisch salzen und pfeffern und die Masse auf dem Fleisch verteilen und verstreichen. Dann das Fleisch aufrollen und mit Holzspießen fixieren. In einer Pfanne anbraten. Wenn Röstaromen entstanden sind die Involtini bei 140 Grad in den Backofen auf den Gitterrost legen und ca 15 Min. fertig garen.

Für die Tortellini, aus Mehl, Eiern und Salz einen glatten Teig herstellen. Dann in Frischhaltefolie packen und in den Kühlschrank geben und für ca. 30 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit aus Ricotta, Zimt, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und –saft die Füllung herstellen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen und mit der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis ca 1 TL der Füllung geben. Mit Eiweiß den Rand bepinseln und zu einem Halbkreis einklappen. Den Halbkreis dann umklappen und die Enden zusammen drücken, sodass Tortellini entstehen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und mit kräftig Salz abschmecken. Die Tortellini kurz vor dem Anrichten 2 Min im kochenden Wasser al dente garen.

Für die Puttanesca-Soße Zwiebel und Knoblauch hacken und in Olivenöl anschwitzen. Dann die Tomaten hinzu geben und ca 10 Min köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten die in Scheiben geschnittenen Oliven, sowie die Kapern und gehacktes Basilikum unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Garnitur die Steinpilze in Scheiben schneiden, in einer Pfanne angrillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan mit dem Trüffelhobel hobeln.

Zum Anrichten den Holzspieß aus den Involtini ziehen und das Involtini in Stücke schneiden. Zusammen mit der Puttanesca, den Tortellini, den gegrillten Steinpilzen, frischem Basilikum und Parmesan auf dem Teller anrichten.