

Rezept

Involtini mit Pesto und Aubergine

Ein Rezept von Involtini mit Pesto und Aubergine, am 26.04.2024

Zutaten

60 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum
4 Knoblauchzehen	80 g Parmesan
100 ml Olivenöl + 2 EL Olivenöl	½ Aubergine
4 Kalbsschnitzel	8 Scheiben Parmaschinken
8 getrocknete Tomaten	150 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond	60 g kalte Butter

Außerdem:

- 4** Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal, 63 g F, 41 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten, dann zum Abkühlen auf einen Teller schütten. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen. Den Parmesan fein reiben.
2. 100 ml Olivenöl, Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Parmesan in einen hohen Rührbecher oder in den Standmixer geben und mit dem Pürierstab oder im Standmixer zu einem homogenen Pesto pürieren.
3. Die Aubergine waschen und längs vier dünne Scheiben abschneiden. Diese ohne Öl in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten 1-2 Min. anbraten.
4. Die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen, flach klopfen und mit dem Pesto bestreichen. Jedes Kalbsschnitzel mit je einer Auberginenscheibe, 2 Scheiben Parmaschinken und 2 getrockneten Tomaten belegen, einrollen und die Nahtstellen mit je 1 Holzspießchen fixieren.
5. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Involtini darin von allen Seiten anbraten. Den Weißwein und den Fond angießen und die Involtini bei mittlerer Hitze offen in 5-6 Min. gar ziehen lassen, dann aus der Pfanne nehmen, die Spieße entfernen und die Röllchen warm stellen.
6. Die Sauce bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Butter dazugeben und mit dem Pürierstab untermixen. Die Involtini quer in Scheiben schneiden und diese mit der Sauce auf vier Tellern anrichten. Dazu passen Rosmarinkartoffeln (s. S. 103) oder Nudeln sehr gut.