

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2022** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Bernd Roßbach

Involtini mit Gorgonzolasauce, Rosmarinkartoffeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel á 150 g
 2 Scheiben Kochschinken
 50 g Gorgonzola
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel jeweils in der Mitte durchschneiden und bei Bedarf mit einem Schnitzelklopfer dünn ausklopfen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit einer Scheibe Schinken und Gorgonzola belegen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. In einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. Temperatur reduzieren und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Aus der Pfanne holen und abdecken.

Für die Gorgonzolasauce:

100 g Gorgonzola
 75 ml trockenen Weißwein
 200 ml Sahne
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz der Involtini in der Pfanne nochmals erhitzen, etwas Mehl einrühren und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Gorgonzola in kleine Stücke zupfen und hinzugeben, sodass er schmilzt. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Involtini zurück in die Sauce legen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 festkochende Kartoffeln
 3 Zweige Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 2 TL grobes Meersalz

Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Backpapier verteilen. Öl über Kartoffeln geben und mit Meersalz bestreuen. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten lassen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln wenden und Rosmarin darüber streuen.

Für den Salat:

100 g braune Champignons
 1 Möhre
 2 Radieschen
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ¼ Kopfsalat
 ½ Radicchio
 1 Bund Rucola
 25 g Parmesan
 2 TL süßer Senf
 2-3 TL Cranberry-Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kopfsalat, Radicchio und Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf einem tiefen Teller verteilen. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.. Knoblauch abziehen und halbieren. Beides zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Radieschen waschen, vom Grün befreien und in dünne Scheiben schneiden. Möhre waschen und längs in Streifen hobeln. Pilze und Möhre auf dem Salat verteilen. Für das Dressing rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel, Senf, Balsamico und Olivenöl in einen Mixbecher geben und zu einer Emulsion vermengen. Parmesan in feine Streifen hobeln und unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Wasser strecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen.
3 Zweige glatte Petersilie Rosmarin am Zweig lassen.
2 Zweige Rosmarin

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.