

Involtini mit Basilikum

400 g Kalbsrücken am Stück
3 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
150 g Butter
1-2 Tomaten
Butter zum Anbraten
Pfeffer, Salz

Die Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Basilikum zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Kalbsrücken in 6 dünne Scheiben schneiden und zwischen einer Gefriertüte so dünn wie möglich klopfen. Die Fleischscheiben mit der Basilikummasse bestreichen und eng aufrollen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Butter mit einem Handrührgerät ca. 15 Minuten schaumig schlagen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Tomaten enthäuten und entkernen und in Würfelchen schneiden. Die Tomatenwürfel unter die Butter mischen.

Die Fleischröllchen in einer feuerfesten Pfanne mit Butter von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten weitergaren.

Die Involtini mit der Butter bestreichen und kurz gratinieren.