

Sizilianische Rouladen mit roter und weißer Soße

Zutaten für die Rouladen (für 4 Personen):

- 8 dünne Scheiben Rumpsteak
- 8 dünne Scheiben Kochschinken
- 8 getrocknete und eingelegte Tomaten
- zum Braten: Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauch

Dickere Fettschichten von den Rumpsteak-Scheiben entfernen. Die Scheiben beidseitig salzen und pfeffern. Mit je ½ Scheibe Kochschinken und 1 getrockneten Tomate belegen.

Die Rumpsteaks seitlich falten, einrollen und mit Holzspießern oder Rouladennadeln fixieren. Rapsöl mit den Kräutern und 1 angedrückten Knoblauchzehe erhitzen. Die Involtni darin 4-5 Minuten goldbraun braten.

Zutaten für die rote Soße:

- 3 EL Zucker
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- 1 EL Himbeer-Essig
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl

Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Die gehackten Tomaten, Himbeer-Essig und Chili hinzufügen, alles 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Zum Schluss etwas Olivenöl mit dem Tomatensud verrühren.

Zutaten für die weiße Soße:

- 0,2 l süße Sahne
- 1 Prise Muskatnuss

Sahne um die Hälfte reduzieren, dann mit etwas Salz und Muskat abschmecken.

Zutaten für den Salat:

- 1 Bund Rucola
- 1 Bund glatte Petersilie
- 5 große weiße Champignons
- Olivenöl
- Crema di Balsamico
- Salz
- Pfeffer

Champignons putzen und feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 4-5 Minuten braten. Dabei salzen, zuckern und mit Limettensaft und etwas Chili würzen.

Petersilie und Rucola waschen und trocknen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Rucolablätter teilen. Beides vermengen und mit Olivenöl und Crema di Balsamico würzen. Zum Schluss die lauwarmen Champignons unterheben.

Servieren:

Die Involtini mit Salat auf Teller geben und die Soßen dazu reichen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.05.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen