



Kalbs-Involtini, gefüllt mit Champignons

Kräftig angebratene Champignons entwickeln einen feinen, leicht nussigen Geschmack, der zusammen mit mitgerösteter Zwiebel noch besser zur Geltung kommt. Mit frischem Rosmarin gewürzt, schmecken sie wie frisch aus dem Wald gepflückt. Mit Eigelb und etwas Altbrot gebunden geben sie eine delikate Füllung für Involtini aus zartem Kalbfleisch.

Dazu eine schnell zubereitete Sauce mit Cognac, Rahm und Paprika.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Kalbsschnitzel vom Bäggli, ca. 140g
im Schmetterlingsschnitt
- 100g Champignons
- 20g Zwiebel
- 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
- 20g weisses Altbrot
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- 2 Zahnstocher
- Bratbutter

Sauce:

- 5cl Cognac (oder Brandy)
- 1dl Vollrahm
- 1Tl mildes Rauchpaprika
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel fein hacken. Nadeln vom

Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken. Altbrot zu kleinen Würfeln schneiden und für 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Champignons und Zwiebel zusammen heiss anbraten. Sobald Champignons und Zwiebel leichte Bratspuren zeigen, Temperatur reduzieren und den Rosmarin zugeben. ca. 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu vermischen. Auskühlen lassen. (Grössere Mengen in Etappen anbraten.)

Eingeweichtes Altbrot gut ausdrücken, mit dem Eigelb und den Champignons vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. In der Mitte mit der Füllung wurstförmig belegen, seitlich einen Rand freilassen und leicht über die Füllung legen. Schnitzel einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Ofen auf 80° vorheizen.

Involtini ringsum anbraten, insgesamt ca. 8 Minuten. Involtini bis zum Anrichten im Ofen warmstellen.

Bratensatz mit Cognac ablöschen und auflösen. Nur leicht einkochen lassen, Sauerrahm und Paprika zugeben, vermischen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce auf vorgewärmten Tellern zu Spiegeln anrichten, Involtini darauflegen.











