



Involtini di vitello - Kalbfleischröllchen mit Brät

Die italienische Küche kennt zahlreiche Variationen an Involtinis - Involtare heisst einwickeln - und sie sind mit unseren Fleischvögeln durchaus vergleichbar, jedoch werden sie meist aus zartem Kalbfleisch zubereitet und werden nicht geschmort, sondern in der Pfanne kurz gebraten. Sie sind darum in der Regel auch kleiner als die deftigeren Schweizer Fleischvögel.

Gefüllt habe ich sie mit Kalbsbrät und etwas frischem Salbei. Den Bratensatz habe ich mit etwas Sherry aufgelöst und mit Bouillon und wenig Sauerrahm zu einem leichten Jus eingekocht. Dazu Mischgemüse und Brot: Ein feines, leichtes Sommermenu!

Zutaten (pro Portion)

2 Kalbsplätzli vom Stotzen (Nuss) à 60g
80g Kalbsbrät
6 kleine, frische Salbeiblätter
Salz, Pfeffer, Paprika süß
1 Schuss Sherry
1dl Hühnerbouillon
1El Sauerrahm (ca. 20g)
Bratbutter

Zubereitung

Kalbsplätzli mit den Handballen flachklopfen, beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit dem Kalbsbrät bestreichen, dabei auf einer Seite einen Rand von 1,5cm freilassen. Salbei in feine Streifen schneiden und auf das Brät streuen. Kalbsplätzli einrollen, der freie Streifen muss beim Abschluss liegen. Mit einem Zahnstocher verschliessen.

Involtini in Bratbutter ringsum heiss anbraten (ca. 3-4 Minuten), aus der Pfanne nehmen

und warmstellen (Ofen bei 60°).

Temperatur zurückstellen und den Bratensatz mit Sherry ablöschen, ganz kurz einkochen lassen und die Bouillon dazugiessen. Sauerrahm dazugeben und verrühren. Sobald der Sauerrahm aufgelöst ist, den Jus absieben und wieder in die Pfanne geben. Mit Pfeffer abschmecken. Aufkochen und ca. 2 Minuten lang einreduzieren. Temperatur wieder zurückstellen, die Involtni zugeben und nochmals ca. 4 Minuten köcheln lassen. Auf einem warmen Teller anrichten.

Das Mischgemüse ist von da, ich habe es mit ein paar vorgegarten Kefen ergänzt.





