

Kalb-Involtini mit Steinpilz-Füllung

Für 4 Personen:

Steinpilzfüllung:

500 g Kalbsschnitzel	200 g Parmaschinken	40 g Steinpilze, getrocknet
2 Handv. Weißbrotwürfel	10 Stängel Salbei	4 EL Ricotta
2 Schalotten	1 Ei	160 ml Madeira
weißer Pfeffer, Salz	1 EL Butter	1 EL neutrales Öl
12 Zahnstocher		

Getrocknete Steinpilze in einem Schüsselchen mit heißem Leitungswasser einlegen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Die Pilze gut ausdrücken und fein hacken.

Im Steinpilzsud die altbackenen Brotwürfel einweichen.

Schalotten pellen, halbieren und in feine Würfel schneiden.

Salbeiblätter fein hacken.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Zwiebelwürfel und die gehackten Steinpilze in etwas Butter weich dünsten. Sollte die Pfanne zu heiß werden, 1 EL des Pilzwassers dazu geben.

Brotwürfel ausdrücken, hacken und mit dem Salbei in die Pfanne geben. Kurz mitdünsten, bis die meiste Feuchtigkeit verdampft ist. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Die Füllung mit Ricotta und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsschnitzel in kleinere Schnitzel à ca. 40 g aufteilen.

Ein großes Stück Frischhaltefolie mit Öl einstreichen, je ein Schnitzelchen dazwischen legen und mit einem Fleischklopfer plattieren.

Je eine Scheibe Parmaschinken auslegen, ein Schnitzelchen darauf geben und dieses mit 1 EL Füllung bestreichen.

Dann vorsichtig von unten her aufrollen, so dass möglichst das gesamte Schnitzelchen von Schinken umhüllt ist. Mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Pfanne erneut erhitzen und die Involtini in 1 EL Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten. Dabei quillt etwas Füllung an den Seiten heraus, was aber nicht schlimm ist. Das ist gut für die Soße.

Kalbsinvoltini aus der Pfanne heben, den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und mit einem Schaber vom Pfannenboden kratzen. Den Madeira auf ca. einkochen lassen.

Hitze zurückschalten. Den gesamten Pfanneninhalt mit einem Silikonspatel in einen Mixbecher geben und glatt pürieren. Dann die Soße zurück in die Pfanne geben und sanft erwärmen.

Kalbsinvoltini in die Pfanne zurücklegen und bei geschlossenem Deckel und sehr milder Hitze für 10 Minuten gar ziehen lassen.

Dirk Tessnow am 22. Juli 2022