

## Spinat-Involtini mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, dünn 90 g	400 g Kartoffeln, mehlig	200 g Blattspinat
50 g Ricotta	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
25 g Butter	125 ml Weißwein, trocken	125 ml Sahne
250 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend stampfen und die Butter und Sahne unterrühren. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Spinat waschen und in einen Kochtopf geben. Kurz erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend mit dem Ricotta bestreichen. Anschließend dünn mit dem Spinat belegen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides über die Schnitzel geben und noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zu kleinen Rouladen aufrollen und mit den Spießen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini von allen Seiten anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen und das Ganze bei geschlossenem Deckel weiter garen. Auf die Teller einen Soßenspiegel geben und die Involtini und das Püree daneben anrichten.

Jacqueline Michalsky am 03. März 2010