

Kalb-Involtini, Spinat-Ricotta-Füllung, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel	100 g frischer Spinat	30 g Ricotta
4 Scheiben Parmaschinken	10 g Pinienkerne	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zitrone	100 ml Weißwein trocken	200 ml Kalbsfond
1 EL Maisstärke	1 Knoblauchzehe	

Für die Seitlinge:

8 Kirschtomaten	4 Seitlinge	1 Schalotte
Margarine	Puderrucker	Olivenöl

Für die Schupfnudeln:

400 g festk. Kartoffeln	2 Eier	200 g Mehl
Muskat, Salz, Pfeffer	Butter, Rosmarin	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Schinken, Ricotta, Pinienkernen und Spinat belegen und zusammenrollen. Die Rollen dann mit Zahnstochern fest stecken.

Die Röllchen scharf anbraten und herausnehmen. Anschließend in einer Auflaufform in den Backofen stellen.

Für die Sauce zwei Seitlinge und einige Tomaten in den Bratensatz geben und diese dann mit ausgepresstem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Mit Kalbsfond aufgießen und einkochen.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln kochen und dann klein reiben. Mit dem Ei und dem Mehl verrühren und kräftig würzen. Aus dem Teig etwa sechs Zentimeter lange Röllchen formen und diese in siedendes Wasser geben, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Die Schupfnudeln im kaltem Wasser abschrecken und dann in einer Pfanne mit Butter goldgelb anbraten.

Für das Pilzbett die Seitlinge in Scheiben schneiden und scharf anbraten und eine zerkleinerte Schalotte dazugeben.

Die Involtini auf dem Pilzbett anrichten, mit der Pilz-Tomaten-Sauce beträufeln und daneben die Schupfnudeln geben, anschließend servieren.

Friederike Blümel am 29. Juli 2015