

## Kalb-Involtini mit Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Involtini:**

4 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	100 g Kochschinken	4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Scheiben Fontina-Käse	1 Knolle Knoblauch	2 EL Dijonsenf
30 g Butter	1 Bund Salbei	1 Bund Petersilie
4 EL Sojasauce	Mehl	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

125 ml trockener Weißwein	125 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------------	---------------

Für die Involtini Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend eine Seite mit Senf bestreichen, je eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen und ein Blatt Salbei oben drauf legen. Alles zusammen einrollen, mit Speckscheibe umwickeln und mit einem Holzspieß fixieren. Röllchen mit Mehl bestäuben. Die Röllchen sollten möglichst klein sein. Hierfür evtl. die Schnitzel halbieren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Involtini darin goldbraun anbraten. Anschließend mit Wein ablöschen und diesen etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach bis zum Servieren köcheln lassen.

Weißweinsauce als Spiegel auf Tellern anrichten, Kalbsinvoltini darauf legen, mit Salbei und Petersilie garnieren und servieren.

Wilma Amort am 10. März 2016