

Involtini mit Weißwein-Soße, Bratkartoffeln, Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Involtini:

3 dünne Scheiben Kalbsschnitzel	à 150 g	3 dünne Sch. Parmaschinken
1 Kugel Büffelmozzarella	250 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
25 g Butter	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:

4 Drillinge	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Blattspinat:

300 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Pinienkerne
1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Involtini:

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit Schinken, Mozzarella und Basilikum belegen. Einrollen und mit Zahnstocher verschließen.

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Lorbeerblätter ins Öl geben und Involtini rundherum anbraten und zum warmhalten in den Ofen legen. Bratansatz mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Kalbsfond aufgießen. Mit Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch aus der Sauce seihen und Zahnstocher aus dem Fleisch ziehen.

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser bissfest garen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in Pfanne erhitzen und Kartoffeln zusammen mit Rosmarin goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Blattspinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett anrösten.

Spinat in Pfanne geben und mit Knoblauch und Olivenöl andünsten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne kurz vor dem Servieren über Spinat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 06. Februar 2019