

Kalb-Involtini in Marsala-Soße, Möhren, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Involtini in Soße:

4 dünne Kalbsschnitzel	80 g Parmaschinken	80 g Parmesan
150 ml Marsala	400 ml Kalbsfond	Olivenöl
4 Salbeiblätter	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Möhren:

250 g Möhren, mit Grün	15 g Butter	50 ml Gemüsefond
5 g Zucker	1 Prise Salz	

Für das Süßkartoffelpüree:

4 Süßkartoffeln	50 ml Milch	10 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Curry	$\frac{1}{4}$ Salz
2 Prisen Pfeffer		

Für die Involtini in Soße:

Die Schnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit Parmaschinken bedecken, Parmesan reiben und über die Schnitzel verteilen und mit Salbeiblättern belegen. Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und die Röllchen darin anbraten. Marsala zum Ablöschen benutzen und mit Kalbsfond den Marsala einkochen. Die Involtini kurz darin garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Möhren:

Möhren schälen. Butter mit Zucker und Salz im Topf erhitzen. Mit Gemüsefond ablöschen. Möhren darin anschwitzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Wasser abseihen, Fond hinzugeben und die heißen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Nun in die heiße Masse Milch und Butter einrühren. Alles gut vermengen und mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan-Hendrik Oelrichs am 22. Februar 2021