

Kalb-Involtini mit Champignon-Marsala-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Füllung:

1 mittelgroße Tomate 3 Sch. Parmaschinken 1 Kugel Mozzarella
100 g Gorgonzola cremoso 1 Bund Basilikum 1 Zweig Salbei

Für die Involtini: 2 Sch. Kalbsrücken à 100 g 1 Knoblauchzehe
2 EL Butter 1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin

1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi: 500 g mehligk. Kartoffeln 80 g Hartweizengrieß
180 g Mehl 1 Prise Muskat 1 TL Kurkuma

1 Prise Salz

Für die Salbeibutter: 50 g Butter 1 Zweig Salbei
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Sauce: 100 ml Marsalawein, semisweet 3 gr. braune Champignons
1 Schalotte 100 ml Sahne 2 EL Butterschmalz

200 ml Geflügelfond 1 Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 2 Halme Schnittlauch

Für die Füllung: Den Mozzarella, Gorgonzola und die Tomate in Scheiben schneiden. Basilikum und Salbeiblätter feinhacken. Parmaschinken ggf. halbieren.

Für die Involtini: Kalbrückenscheiben dünn klopfen und leicht salzen und pfeffern.

Füllung von oben nacheinander in die Kalbsrückenscheiben reinlegen und dann fest einrollen. Involtini erst in Frischhaltefolie dann am besten noch in Alufolie einrollen. Involtini-Rolle in kochendes Wasser legen, Temperatur zurückdrehen und darin 8 bis 10 Minuten garen. Nach ca.10 Minuten rausnehmen. Butter zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Involtini aus der Folie nehmen, in die Pfanne geben und langsam nachbraten. Dabei mit der aromatisierten Butter immer wieder übergießen.

Für die Gnocchi: Kartoffeln schälen und garkochen. Abgießen, reichlich ausdampfen lassen und mit dem Hartweizengrieß, Salz, Muskat, Kurkuma und einem Teil Mehl zu einem Teig stampfen. Auf der Arbeitsplatte den Teig solange kneten bis es ein möglichst glatter Teig wird. Wenn der Teig noch an den Händen kleben bleibt, noch ein wenig Mehl dazugeben. Teig teilen und aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Teigkarte ca. 1cm Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben. Stücke zu kugeln rollen und anschließend mit einer Gabel oder dem Gnocchibrett ein Muster reinziehen. Die fertigen Gnocchi in siedendes Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben. Wasser darf nicht kochen! Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter: Butter schmelzen und leicht anbräunen. Salbei hacken und dazugeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Champignon-Marsala-Sauce:

Champignons putzen, vierteln und die Schalotte abziehen und klein würfeln. Butterschmalz im Topf langsam zum Erhitzen bringen.

Die kleingewürfelte Schalotte hinzufügen sowie die geviertelten Champignons, dann mit Fond auffüllen. Marsala hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch feinschneiden und als Garnitur verwenden.

Sabrina Brüning am 15. April 2024