

# Involtini alla saltimbocca mit Kartoffelbällchen

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffelbällchen:

100 g mehlig. Kartoffeln	20 g Parmesan	20 g Caciocavallo Käse
3 Eier	2 Zweige Petersilie	100 g Panko
Salz	Pfeffer	

### Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	8 Sch. Parmaschinken	2 Zweige Salbei
Salz	Pfeffer	

### Für die frittierten Eier:

3 Eier	Mehl	100 g Panko
--------	------	-------------

### Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	2 EL Mehl	1 TL Paprikapulver
Salz		

### Für den Endiviensalat:

½ Kopf Endiviensalat	1 kleine Zwiebel	100 g Schmand
100g Crème-fraîche	3 EL heller Balsamico	½ TL Zucker
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffelbällchen:** Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen, kleinschneiden und in einen großen Topf mit Wasser geben und gar kochen. Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffeln mit Hilfe einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Ein Ei trennen.

Parmesan und Caciocavallo Käse reiben. Zusammen mit Eigelb zu den Kartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie würzen. Zu einer weichen, trockenen Masse vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Volleier in einer Schüssel verquirlen. Eine zweite Schüssel mit Panko bereitstellen. Kartoffelbällchen erst in Eiern dann in Panko wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und dann einzeln für 2-4 Minuten in der Fritteuse ausbacken.

**Für die Involtini:** Kalbschnitzel nach Bedarf etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel jeweils mit 2-4 Salbeiblättern und zwei Scheiben Schinken belegen, locker aufrollen und noch einmal mit 2 Scheiben umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken. Involtini für 3-5 Minuten in der einer Pfanne mit reichlich Butter Braten. Butter beim Anrichten noch über das Fleisch geben.

**Für die frittierten Eier:** Zwei Eier oben und unten einstechen. In kochendem Wasser 4 Minuten kochen, dann abschrecken und pellen. 3. Ei verquirlen und mit Mehl und Panko eine Panierstraße aufstellen. Eier vorsichtig panieren und in der vorgeheizten Fritteuse etwa 2 Minuten goldbraun frittieren.

**Für die Röstzwiebeln:** Zwiebel abziehen und in ganze Ringe schneiden. Mehl mit Paprikapulver vermengen und Zwiebelringe darin wenden. In der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Zum Fleisch auf dem Teller anrichten.

**Für den Endiviensalat:** Endiviensalat waschen und in zarte Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Zwiebel mit Öl, Schmand und Crème fraîche, Essig, Salz Pfeffer und Zucker verrühren. Salat erst kurz vor dem Essen mit Dressing vermengen. Zusammen mit dem gebackenen Ei anrichten.

Michael Wagner am 12. November 2024