

Gefüllte Schnitzel-Mozzarella-Basilikum-Röllchen

Für 2 Personen

4 dünne Schweinsschnitzel	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Tagliatelle
60 g Mozzarella	1 Bund Basilikum	1 TL Speisestärke
2 EL Tomatenmark	100 ml Schlagsahne	2 El Butterschmalz
125 ml Weißwein	125 ml Gemüsefond	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzelchen waschen, trocken tupfen, platt klopfen, auf der Innenseite salzen und pfeffern und dünn mit dem Tomatenmark bestreichen. Das Basilikum zupfen, fein hacken und gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen. Anschließend die Schnitzel mit dem Schinken belegen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf das Fleisch legen. Die belegten Schnitzelchen zusammenrollen. Hierbei den Fleischrand immer ein bisschen nach innen klappen, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Röllchen mit je zwei Zahnstochern zu Rouladen fest stecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Das Ganze schmoren lassen, bis der Käse aus dem Fleisch austritt. Anschließend mit dem Gemüsefond und dem Weißwein ablöschen und zugedeckt 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest garen. Die Fleischröllchen aus der Soße herausnehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Sahne bis auf zwei Esslöffel hinzugeben. Die restliche Sahne mit einem halben Teelöffel Speisestärke verrühren, langsam in die Soße einrühren und alles aufkochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Fleischröllchen wieder dazugeben und nochmals in der Soße ziehen lassen. Die Tagliatelle abgießen. Die Mozzarella-Basilikum-Röllchen mit den Tagliatelle und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Voltenauer am 06. Mai 2010