

# Kalb-Involtini mit Balsamico-Champignons und Honig-Soße

## Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze	200 ml Milch	700 g Kartoffeln, mehligk.
Salz	300 g Steinchampignons	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	2 EL Honig	500 ml Kalbsfond
100 g Blattspinat	700 g Kalbsrücken	100 g Sahne
4 EL Butter	1 Prise Zucker	60 ml Balsamico

Die getrockneten Steinpilze in der Milch weichkochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Champignons putzen, 2 davon sehr fein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und mit den gewürfelte Pilzen in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Honig und den Kalbsfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Spinat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und trocken tupfen. 4 Champignons in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren, trockentupfen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 100 g Kalbsrücken für die Farce sehr fein würfeln, mit 100 g sehr kalter Sahne mischen, eine Prise Salz zugeben und in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Restlichen Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden, diese leicht plattieren, salzen und dünn mit Farce bestreichen, die Spinatblättern darauf auslegen, nochmals dünn mit Farce bestreichen, Champignonwürfel darauf streuen, aufwickeln und mit Küchengarn binden. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten, in ein backofengeeignetes Gefäß geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die restlichen Champignons im Ganzen in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Mit Salz und Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen, Deckel auf die Pfanne geben und bei sehr kleiner Hitze garziehen lassen. Die gekochten Steinpilze mit der Milch pürieren. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken, mit der Pilz-Milch und 1 EL Butter vermischen, mit Salz abschmecken. Die Sauce pürieren, nach Wunsch passieren, mit 1 EL Butter montieren. Die Fleischröllchen mit den Pilzen und dem Püree anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Oktober 2014