

REZEPT DES MONATS

JANUAR 2018

INVOLTINI À LA SALTIMBOCCA

Die italienische Antwort auf die deutsche Roulade ... geht mit Schweine-, Puten- oder Kalbsschnitzel



60 

Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

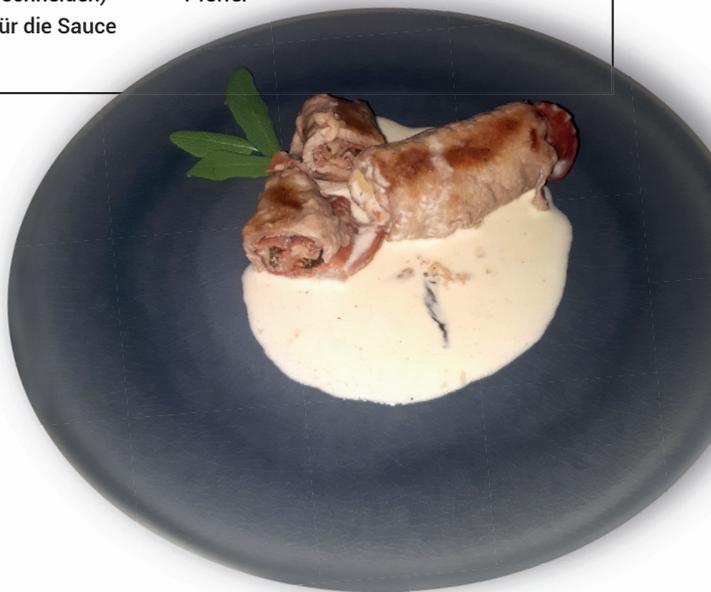
ZUTATEN:

- Wir nehmen heute die edlere Variante: 4 Kalbsschnitzel. Diese bereits „vom Metzger des Vertrauens“ als Rouladen schneiden, das heißt schön dünn klopfen lassen, ähnlich eines Wiener-Schnitzels.
- 120 gr. / 4 Scheiben roher Schinken (hier kann man je nach Vorliebe – ob leichter oder kräftiger – variieren. z.B. Parma, San Daniele, Serrano...)
- 150 gr. Emmentaler (in Streifen schneiden)
- 12 Salbeiblätter + ggf. weitere für die Sauce (je nach Geschmack)
- 1-2 EL rotes oder grünes Pesto
- 250 ml trockenen Weißwein
- 250 ml Sahne zum Kochen (Crème fraîche geht auch)
- Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- Getrockneten Thymian
- Salz
- Pfeffer

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Spätzle
- Pappardelle oder Tagliatelle
- Kartoffelpüree



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Die Schnitzel der Länge nach dünn mit etwas Pesto bestreichen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei, dem Schinken und einigen Streifen Emmentaler belegen.
2. Nun die Schnitzel genau wie eine Roulade aufrollen und entweder mit einer Rouladen-Klammer oder 1-2 Zahnstochern fixieren. Die Pfeffer- und Szechuanpfefferkörner im Mörser zerstoßen. Ofen auf 100 Grad vorheizen (besser Ober-Unterhitze, Umluft ist weniger geeignet).
3. Das Öl und die Butter zusammen in einem ausreichend großen Topf oder einer hohen Pfanne mit passendem Deckel erhitzen
4. Die Involntini von allen Seiten mit etwas Mehl bestäuben.
5. Nun in dem heißen Öl-Butter-Gemisch von allen Seiten anbraten.
6. Wenn sie etwas Farbe haben den Wein zugießen und das ganze zugedeckt etwa 25-30 Min – je nach Dicke – schmoren lassen, bis die Säure des Weins sich zunehmend verflüchtigt hat. Dabei die Involntini mehrmals wenden und mit der Sauce übergießen.
7. Jetzt die Sahne zugeben und weitere 15 Min köcheln lassen. Wer mag, kann hier noch getrockneten Thymian und/oder weiteren Salbei nach Belieben mit in die Sauce geben und mit kochen lassen.
8. Es kann sein, dass etwas Käse austritt. Diesen dann in der Sauce gut verrühren, damit er sich auflöst. Alles nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Fleischerei Redemacher

DIE GENUSSMACHER SEIT 1897