

Kalbsinvoltini an Marsalasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Kalbsinvoltini

- 8 Kalbsschnitzel ca. 2mm dick geschnitten
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Tranchen Rohschinken
- 180 g Bergkäse (ca. 1mm dicke Scheiben)
- Petersilie fein gehackt
- 8 Salbeiblätter
- Senf zum Bestreichen
- 3,5 dl Halbrahm

Marsalasauce

- 1 TL Tomatenpüree
- 2 dl Marsala
- 1 dl Kalbsfond
- 80 g Butter, kalt
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Kalbsinvoltini

Ofenform ausbuttern.

Schnitzel flach klopfen, würzen, mit Rohschinken und Käse belegen, mit Petersilie bestreuen.

Überragende Längsseiten der Schnitzel über die Füllung legen. Schnitzel aufrollen und mit Spiesschen fixieren. Involtini ringsum mit Senf bestreichen und scharf anbraten.

Anschliessend in der ausgebutterten Form verteilen. Halbrahm darüber giessen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten garen.

Involtini schräg aufschneiden, mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und garnieren

Marsalasauce

Das Tomatenpüree im Bratensatz der Involtini kurz anrösten. Mit dem Marsala und dem Kalbsfond ablöschen und auf ca. 1 dl reduzieren. Kurz vor dem Anrichten die kalte Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.