

Involtini vom Kalb mit Ricotta und getrockneten Tomaten



Zutaten für 2-3 Personen:

6 dünne Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken, nicht zu groß

Salz, Pfeffer aus der Mühle
italienische Kräuter

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl

75 ml Marsala

2-3 EL Mascarpone oder
Crème fraîche

Füllung:

6-9 getrocknete Tomaten in Öl
(je nach Größe)

125 g Ricotta

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

Cayennepfeffer

besondere Hilfsmittel:

Zahnstocher

1. Die Schnitzel aus dem Kalbsrücken schneiden. Zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Für die Füllung den Ricotta in kleine Würfel schneiden, die Tomaten in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Cayennepfeffer würzen und alles gut vermengen.

3. Die Kalbsschnitzel auf beiden Seiten in wenig Olivenöl ganz kurz anbraten. Dann mit der Füllung belegen, einrollen und mit Zahnstochern

zustecken. In eine feuerfeste Form geben.

4. Backofen auf 180° vorheizen, die Involtini 5-10 min im Ofen garen, bis auch die Füllung gut erwärmt ist.

5. Inzwischen den Bratensatz in der Pfanne mit Marsala loskochen und die Sauce mit Mascarpone oder Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Zum Loskochen des Bratensatzes kann man auch anderen Alkohol verwenden, z.B. Madeira. Die Sauce kann man auch mit kalten Butterflockchen binden.

Als Beilage passt besonders gut Kartoffelgratin.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 31.01.2021