

Italienische Rezepte

Involtini alla salvia

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Kalb, Zwiebel

1 große Geflügelleber oder
60 g Kalbsleber
50 g Rohschinken
1 Ei
2 Essl. Paniermehl
3 Essl. Parmesan; gerieben
1 Essl. Petersilie; gehackt
Salz
Muskatnuss

Schwarzer Pfeffer
12 kleine Kalbsplätzchen dünn
- geschnitten
8 Salbeiblätter
1 Essl. Eingesottene Butter
1 dl Weißwein
1/2 dl Marsala
50 g Butter

Lorbeerzwiebeln

600 g Perlzwiebeln
75 g Bratspeck-Scheiben
6 kleine Salbeiblätter
2 Essl. Olivenöl
1 dl Weißwein

1 Essl. Petersilie; gehackt
1 Handvoll Lorbeerblätter
200 g Pelati-Tomaten; gehackt
Salz
Pfeffer

Involtini alla salvia (Kalbsröllchen mit Lorbeerzwiebeln) Die Leber und den Rohschinken ganz fein hacken. Mit dem Ei, dem Paniermehl, dem Parmesan und der Petersilie mischen. Die Masse pikant mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Die Kalbsplätzchen einzeln zwischen Klarsichtfolie mit einem Wallholz dünn klopfen. Die Füllung darauf verteilen und die Plätzchen aufrollen. Je drei Röllchen zusammen an einen Spieß stecken, dazwischen je ein Salbeiblatt legen.

Vor dem Braten die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen eingesottenen Butter langsam bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein und dem Marsala auflösen. Auf großem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Würzen und über die Kalbsröllchen gießen.

Für das Zwiebelgemüse die Perlzwiebeln 1 Minute in kochendes Wasser geben. Sofort kalt abschrecken; jetzt lassen sich die Zwiebeln mühelos aus der Haut drücken.

Bratspeck und Salbei fein hacken. Beides im heißen Olivenöl andünsten. Die Zwiebeln beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Vollständig einkochen lassen.

Petersilie, Lorbeerblätter und gehackte Tomaten beifügen. Alles so lange in der offenen Pfanne weitergaren, bis die Zwiebeln weich sind und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu den Kalbsröllchen servieren.