

Kalbsinvoltini auf Kürbisgemüse mit Curry

La Mise en Place:

1 Bund Schnittlauch, 4 dünne Kalbsplätzli, Pfeffermühle, 4 Tranchen Kochschinken, 200 g Kalbsbrät, 250 g Kürbis (gerüstet gewogen), Olivenöl, 1 EL Curry, 2 dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kalbsplätzli auslegen und allenfalls dünner klopfen. Mit Pfeffer bestreuen und den Kochschinken darauf setzen. Brät darauf ausstreichen, grosszügig mit Schnittlauch bestreuen, aufrollen und binden. Den Kürbis in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbfleischinvoltini darin rundum drei Minuten braten. Herausnehmen. Etwas Olivenöl nachgiessen, erhitzen, Curry und Kürbis während fünf Minuten braten. Den Rahm zugiesSEN. Die Röllchen wieder dazu setzen und zugedeckt fünf Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen und anrichten.

Alternativen und Varianten:

Kürbisgemüse mit Erbschen oder Bohnen ergänzen.

Das passt dazu:

Ein feiner weisser Reis

