

## *Kalbsinvoltini mit Baumnuss-Trauben-Gemüse*

### *La Mise en Place:*

**2 grosse, dünne Kalbsplätzli, Pfeffermühle, Senf, ¼ Bund Petersilie, 1 Zweiglein Minze, 125 g weisse Trauben, 125 g blaue Trauben, 60 g Baumnüsse, 1 Lime, 1 Zweiglein Minze, Olivenöl, 1 dl Weisswein, Butter, 1 EL Zucker, 1 TL Maizena**

### *Die Vorbereitung:*

Die Kalbsplätzli flacher klopfen, auslegen und mit Pfeffer bestreuen. Auf einer Seite dünn mit Senf bestreuen. Petersilie und Minze zusammen fein hacken und auf der Senfschicht verteilen. Sorgsam aufrollen und binden. Die Trauben halbieren und entkernen und die Baumnüsse grob hacken. Die Lime halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und die andere Hälfte auspressen. Die Minze zerzupfen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin anbraten. Mit Weisswein löschen und zugedeckt während zehn Minuten schmoren.

In einem Topf Butter schmelzen. Trauben und Baumnüsse darin schwenken. Zucker und Limesaft zufügen und vorsichtig köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist und die Trauben-Baumnuss-Mischung leicht karamellisiert.

Die Kalbsinvoltini aus der Bratpfanne heben, in Alu wickeln und im Ofen warm stellen. 2 EL kaltes Wasser mit dem Maizena verrühren, unter Rühren zum Bratsatz geben und aufkochen.

### *Die Vollendung:*

Trauben-Baumnuss-Mischung auf Tellern anrichten und die Involtini darauf setzen. Mit Fond, Limescheibchen und einigen Minzeblättchen garnieren

### *Das passt dazu:*

Risotto, Polenta oder Nudeln

