

Involtini di Vitello mit Kalbsleberchen

La Mise en Place:

100 g geschnetzelte Kalbsleberchen, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Petersilie, 2 EL Parmesan, 1 Eigelb, Pfeffermühle, 4 grosse, dünne Kalbsplätzli, 4 Tranchen Bratspeck, 4 Salbeiblättchen, wenig Mehl, 1 Rosmarinzweiglein, 1 Thymianzweiglein, Butter, 1 dl Bouillon

Die Vorbereitung:

Das Leberchen allenfalls kleiner schneiden. Knoblauch, Petersilie und Parmesan zusammen zerkleinern und mit dem Eigelb unter das Leberchen mischen. Mit Pfeffer bestreuen und vermengen.

Die Kalbsplätzli auslegen und flacher klopfen. Mit Pfeffer bestreuen. Die Füllung darauf ausstreichen. Aufrollen und mit einer Tranche Bratspeck umwickeln. Mit je einem Salbeiblatt belegen, mit Küchenschnur binden und mit Mehl bestäuben. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen vom Zweig zupfen und hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Involtini darin anbraten. Mit Bouillon löschen. Rosmarin und Thymian beifügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren.

Das passt dazu:

Ein schöner, mit Safran, Kurkuma oder Tomatenpüree gefärbter Risotto ergänzt dieses Mahl perfekt

