

## *Kalbsinvoltini mit Salbei*

### *Die Vorarbeit:*

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

### *La Mise en Place:*

**1 Knoblauchzehe, 4 grosse, dünne Kalbsplätzli, Pfeffermühle, 10 Salbeiblättchen, 1 Hdv. Pinienkerne, 100 g Frischkäse, 1 Eigelb, Zesten von 1 Zitrone, Butter, ½ dl Noilly Prat, 2 EL Crème fraîche, ¼ dl Halbrahm, Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Knoblauch fein hacken. Kalbsplätzli auslegen, allenfalls etwas dünner klopfen und mit Pfeffer bestreuen. 6 Salbeiblättchen in feinste Streifchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Pinienkerne trocken rösten. Pinienkerne, Knoblauch, Frischkäse, Eigelb, Zitronenzesten und Pfeffer zusammen verrühren. Die Kalbsplätzli mit der Masse bestreichen, mit je einem Salbeiblättchen belegen und sorgsam aufrollen und binden.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Röllchen darin schön braten. Herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Im Bratsatz die Salbeistreifchen rösten. Herausnehmen, zur Seite stellen. Den Bratsatz mit Noilly Prat auflösen und zur Hälfte reduzieren. Crème fraîche und Halbrahm verrühren und zugiessen. Nochmals leicht reduzieren (jetzt aber nicht mehr kochen) und mit Pfeffer und Cayenne bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Die warm gestellten Involtini mit der Sosse umgiessen und mit den zur Seite gestellten Salbeiblättchen bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Neue gebratene Kartoffelchen oder ein Safranrisotto, Salat

