für Gäste: Rindsinvoltini im Morcheljus

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete Morcheln in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

100 g frische Morcheln, 1 kleiner Lauchstängel, 4 Rindssaftplätzli à 75 g, 1 TL grobkörnigem Senf, 4 Tranchen Kochschinken, 2 Schalotten, Pfeffermühle, Olivenöl, 1 TL Tomatenpüree, 1 dl Weisswein, 1,5 dl Bouillon, 1 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Morcheln putzen und halbieren. Vom Lauch die Blätter einzeln ablösen. Rindssaftplätzli auslegen, allenfalls etwas dünner klopfen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Mit je 1 Tranche Kochschinken belegen. Die Schalotten vierteln

Die Zubereitung am Herd:

Die Lauchblätter eine Minute blanchieren und eiskalt spülen.
Die Plätzli satt einrollen und mit je 1 Lauchblatt umwickeln, dann mit einem Hölzchen fixieren. Die Involtini mit Pfeffer bestreuen.
Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin schön anbraten. Schalotten und Morcheln beigeben. Kurz mitdünsten. Tomatenpüree zugeben und mit Weisswein und Bouillon löschen. Die Involtini zugedeckt in 40 Minuten weich schmoren.

Die Vollendung:

Die Sosse mit Sojasosse und Pfeffer fein machen und dazu servieren.

Das passt dazu:

Breite Nudeln oder Kartoffelstock mit dem restlichen Lauch