

für Gäste: Rindfleischinvoltini mit einer Spinatfüllung

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, ½ Bund Dill, 1 Zwiebel, 250 g Mischpilze, 200 g Rindssaftplätzli, Pfeffermühle, 100 g Spinat, 2 EL Pinienkerne, Olivenöl, 2 EL Ricotta, Muskat, Olivenöl, ½ dl Weisswein, 1 dl Bouillon, 1 kleine Dose Pelati, Butter

Die Vorbereitung:

Knoblauch und Dill hacken. Die Zwiebel fein und die Mischpilze in grobe Stücke schneiden. Rindssaftplätzli auslegen, allenfalls etwas dünner klopfen und mit Pfeffer bestreuen. Spinat putzen.

Die Zubereitung am Herd:

Spinat blanchieren und grob hacken. Pinienkerne trocken rösten. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch dünsten. Spinat beifügen und mitdünsten. Mit Pfeffer bestreuen. Dill, Pinienkerne und Ricotta untermischen und mit Muskat bestreuen. Etwas Spinatmischung auf die Rindssaftplätzli setzen und aufrollen. Mit einem Hölzchen fixieren. Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin schön anbraten. Herausnehmen. Allenfalls erneut Olivenöl nachgiessen und im Bratsatz die Zwiebel dünsten. Pilze zugeben und mitrösten. Mit Weisswein und Bouillon löschen und aufkochen. Pelati zugeben und mit Pfeffer bestreuen. Das Pilzgemüse in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform geben und die Röllchen darauf setzen.

Das Schmoren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen zugedeckt 90 Minuten.

Das passt dazu:

Reis oder Nudeln

