

## Involtini mit Marsala und Kartoffelblinis

**Zubereitungszeit:**

ca. 90 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

6 dünne Kalbschnitzel (ca. 150g)  
6 dünne Scheiben Speck ohne Schwarte  
1 EL Mehl  
1 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
200 ml Kalbsfond  
150 ml Marsala  
Salz  
Pfeffer

### Für die Farce

2 Bund Petersilie  
1 kl. Knoblauchzehe  
30 g Haselnüsse  
40 g Parmesan  
4-5 EL Olivenöl

Spießchen zum feststecken

### Kartoffelblinis

1 kg Offenkartoffeln  
(benötigt werden ca. 130 g passierte Kartoffeln)  
40 g Crème fraîche  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
Butterschmalz



### Zubereitung:

Für die Farce Petersilie waschen und bis auf ein paar Blättchen zum garnieren grob hacken. Knoblauch, Nüsse und Parmesan grob zerkleinern.

Petersilie, Knoblauch, Nüsse, Käse und Öl miteinander zu einer dicklichen Paste pürieren.

Die Kalbschnitzel leicht salzen, pfeffern und quer halbieren. Den Speck auf die Fleischstücke legen und die Farce darauf verteilen. Das Fleisch aufrollen und mit Spießchen feststecken. Die Röllchen mit Mehl bestäuben.

Butter und Öl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen und die Röllchen bei starker Hitze unter wenden goldbraun anbraten. Mit Fond ablöschen (**Siehe Tipp!**). Herausnehmen und warm stellen.

Den Wein zum Fond geben und bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Die Kalbsröllchen mit der Sauce begießen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

### Tipp:

Laut Rezept sollten die Röllchen nach dem ablöschen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. schmoren. Habe ich probiert, Fleisch war eher trocken.

**weiter auf Seite 2**



### **Kartoffelblinis**

Die mehligten Kartoffeln waschen und mit der Schale im Backrohr bei 200 Grad (Umluft) schön weich backen. Dies dauert ca. 1 Stunde.

Dann mit einem Löffel das Innere aus der Schale schaben und durch ein Sieb passieren.

Dann Ei und Crème fraîche begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Häufchen in Butterschmalz anbraten, wenden und **zusammen mit den Involtini servieren.**

**Weinempfehlung:**

Nero d`Avola

**Kochabend:**

2. Mär, 2016 / Mike