Involtini vom Kalb mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Zutaten für 2-3 Personen:

6 dünne Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken, nicht zu groß
Salz, Pfeffer aus der Mühle
italienische Kräuter
Mehl zum Bestäuben
1-2 EL Olivenöl
75 ml Marsala
2-3 EL Mascarpone oder Crème fraîche

Füllung:

6-9 getrocknete Tomaten in Öl (je nach Größe)
125 g Ricotta
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Cayennepfeffer

besondere Hilfsmittel:

Zahnstocher

1. Die Schnitzel aus dem Kalbsrücken schneiden. Zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Für die Füllung den Ricotta in kleine Würfel schneiden, die Tomaten in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Cayennepfeffer würzen und alles gut vermengen.

3. Die Kalbsschnitzel auf beiden Seiten in wenig Olivenöl ganz kurz anbraten. Dann mit der Füllung belegen, einrollen und mit Zahnstochern zustecken. In eine feuerfeste Form geben.

4. Backofen auf 180° vorheizen, die Involtini 5-10 min im Ofen garen, bis auch die Füllung gut erwärmt ist.

5. Inzwischen den Bratensatz in der Pfanne mit Marsala loskochen und die Sauce mit Mascarpone oder Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Zum Loskochen des Bratensatzes kann man auch anderen Alkohol verwenden, z.B. Madeira. Die Sauce kann man auch mit kalten Butterflöckchen binden.

Als Beilage passt besonders gut Kartoffelgratin.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München