

Rezept

Involtini mit Morcheln

Ein Rezept von Involtini mit Morcheln, am 25.04.2024

Zutaten

20 g getrocknete Spitzmorcheln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
120 ml weißer Portwein oder Madeira	3 Stängel Petersilie
Salz	Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot	4 Kalbsschnitzel (à 150 g)
100 g Kalbsbrät	80 g Frischkäse
2 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Spitzmorcheln in lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Abgießen, unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen, ausdrücken und fein hacken.
2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Morcheln darin anbraten. 80 ml Portwein hinzufügen und bei mittlerer Hitze fast vollständig einköcheln lassen.
3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter die Morcheln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Die Toastbrotsscheibe im Toaster rösten und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Kalbsschnitzel jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie (oder in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel) legen und flach klopfen. Kalbsbrät, Frischkäse und Brotwürfel unter die Morcheln mischen und die Masse auf die Kalbsschnitzel streichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Schnitzel von einer schmalen Seite her aufrollen, mit Rouladennadeln bzw. kleinen Holzspießen feststecken oder mit Küchegarn zubinden. Die Involtini mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin rundherum scharf anbraten. Den Fond angießen und die Involtini zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. garen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
6. Den restlichen Portwein zur Sauce geben und kurz einköcheln lassen. Die restliche Butter darin schmelzen lassen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Involtini servieren. Dazu passen in Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit Salbei oder knuspriges Baguette.