

Involtini di vitello – gefüllte Kalbsrouladen

Zutaten für 10 Portionen :

- 10 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je 100 g)
- Salz, weißer Pfeffer
- 8 in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 25 g Kapern
- 120 g Parmaschinken
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 EL passierte Tomaten
- 35 g Semmelbrösel
- schwarzer Pfeffer
- 35 g Butter
- Mehl zum Bestäuben
- Öl zum Braten
- 350 ml Kalbsfond
- 50 ml Sahne
- 20 Holzpieker

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern und Sardellenfilets abtropfen lassen und beides hacken. Parmaschinken fein würfeln und zusammen mit Kapern, Sardellen und der zerdrückten Knoblauchzehe vermischen. Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und mit passierten Tomaten und Semmelbröseln unter die Masse mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Butter unterrühren. Die Kalbsschnitzel auslegen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Die Schnitzel an den Seiten leicht einschlagen, aufrollen und mit Holzpiekern feststecken, so dass die Füllung nicht heraustreten kann. Rouladen mit Mehl bestäuben und in einer großen Pfanne mit Öl anbraten. Die Hitze reduzieren und unter ständigem Wenden ca. zehn Minuten braten. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Den Kalbsfond zugießen, auf die Hälfte einkochen lassen und die Sahne einrühren. Die Sauce zu den Rouladen reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

KJ/kcal: 980/235

EW: 25,7 g

F: 11,0 g

KH: 5,0 g

BE: 0,4

Serviervorschlag: Dazu schmecken Gnocchi oder frische Bandnudeln.