



B E A N S

. w i r k o c h e n

Kalbinvoltini

Für 10 Personen

- 10 Spargeln (Rüebli)
- 10 kleine Kalbsschnitzel
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 dünne Scheiben Mortadella (vorzugsweise mit Pistazien)
- 10 dünne Scheiben Bel Paese
etwas Mehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt
- 6 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 6 EL trockener Marsala

Den Spargel (Rüebli) etwa 3 Minuten (ca. 15 Minuten) in kochendem Salzwasser garen, bis er gerade weich ist. Gut abtropfen lassen, dabei 100 ml des Garwassers auffangen und beiseite stellen

Die Schnitzel zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer jeweils zu einem 18 x 12 cm großen Rechteck flach klopfen. Das Fleisch leicht salzen und pfeffern. Mortadella- und Käsescheiben so zurechtschneiden, dass sie etwas kleiner als die Schnitzel sind.

Auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Mortadella und 1 Scheibe Käse legen. Jeweils 2 Stangen längs in die Mitte der Schnitzel legen, sodass auf jeder Seite eine Spitze etwas über das Fleisch hinausragt. Die Schnitzel fest zusammenrollen und damit mit jeweils zwei Stücken Küchengarn zusammenbinden.

Die Röllchen in dem gewürzten Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Röllchen bei niedriger Temperatur etwa 10 Minuten braten, bis sie goldbraun und gar sind, zwischendurch immer wieder wenden. Auf eine vorgewärmte Servierplatte legen und warm stellen. Marsala, beiseite gestelltes Spargelwasser und restliche Butter in die Pfanne geben und rasch zum Kochen bringen. 3-4 Minuten köcheln lassen, dabei den Bratsatz vom Pfannenboden unter rühren loskochen. Die Sauce soll eingekocht und dunkel sein. Die Sauce nach Geschmack salzen und pfeffern und über die Kalbinvoltini schöpfen, dann sofort servieren.