

Kalbsinvoltini mit Kartoffel-Parmesan-Stampf



Zutaten für den Kartoffel-Parmesan-Stampf:

- 800 g Kartoffeln
- 120 ml Milch
- 2 EL Butter
- 40 g feingeriebener Parmesan

Zutaten für die Kalbsinvoltini:

- 4 Kalbsschnitzel
- 500 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Ziegenfrischkäse (optional Frischkäse)
- Olivenöl
- etwas Rotwein zum Ablöschen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Rosmarin, Thymian
- 300 ml Rinder- oder Kalbsfond
- 1 Bund Möhren
- 2 EL Honig
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Den Spinat putzen und blanchieren. Im eiskalten Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Im Salzwasser gar kochen.

Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat noch einmal ausdrücken und in die Pfanne hinzugeben. Alles gut durchschwenken und in eine Behälter geben. Mit einem Pürierstab zu einer streichfähigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 2 EL Ziegenfrischkäse unterrühren.

Die Kalbsschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spinatcreme auf die Schnitzel zu gleichen Teilen verteilen und mit einem Messer gleichmäßig glatt streichen. Anschließend die Kalbsschnitzel sehr eng rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Kalbsinvoltini mit Kartoffel-Parmesan-Stampf

Zubereitung:

Die Karotten schälen und oben etwas vom Grün stehen lassen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Kalbsinvoltini von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen. Die Zweite Knoblauchzehe ungeschält etwas andrücken und den Rosmarin und Thymian dazugeben. nun die Kalbsinvoltini ca. 15 min gern in der Pfanne schmoren. Einen Deckel oben aufgeben, da ich keinen Deckel für die Pfanne hatte habe ich eine zweite Pfanne umgekehrt oben drauf gelegt.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. 6 Knoblauchzehen ungeschält mit einer Messerklinge andrücken, in die Pfanne geben und kurz anrösten. Thymianzweige hinzufügen, Honig, Lorbeer und 1 Schuss Wasser dazugeben. Die Möhren in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne immer wieder schwenken bis die Möhren glänzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich sind.

Die Milch mit der Butter erhitzen. Die Kartoffeln abschütten und in einen Topf geben. Den geriebenen Parmesan dazu und die Milch-Butter langsam hineingeben. Dabei alles gut durchstampfen und verrühren. Wer lieber eine Püree mag schlägt Ihn auf. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kalbsinvoltini aus der Pfanne nehmen und in Scheiben aufschneiden. Den Knoblauch und die Kräuter ebenfalls herausfischen. Die Soße wenn Sie noch zu flüssig ist, etwas abbinden.