

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2026** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Rainer Bernd Elpel

Involtini alla milanese mit Rosmarin-Kartoffelspalten und gedünstetem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

2 dünne Kalbsschnitzel à 100 g
 1 kleine, rohe Bratwurst
 50 g durchwachsenen Speck, in dünnen Streifen
 6 kleine Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 10 g Parmesan
 30 g Butterschmalz
 125 ml trockener Weißwein
 125 ml Rinderfond
 2 EL Olivenöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 8-10 Salbeiblätter
 Mehl, zum Bestäuben
 1 EL Kartoffelmehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen.

Bratwurst enthäuten, die Fülle zerkleinern und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken. Parmesan reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Knoblauch, Petersilie und Parmesan zum Brät geben, gründlich mischen und mit Pfeffer abschmecken. Die Masse gleichmäßig auf die Kalbsschnitzel streichen und aufrollen. Mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit Speckstreifen umwickeln. Dann die Involtini dünn mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Involtini darin unter Wenden goldbraun braten. Salzen und Wein angießen, etwa zur Hälfte eindampfen lassen. Fond zugießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten schmoren.

Tomaten halbieren.

Nach 20 Minuten die Involtini aus der Pfanne nehmen und die Flüssigkeit bei hoher Temperatur reduzieren. Restliche Salbeiblätter in die Sauce geben. Sauce mit Sahne abschmecken, gegebenenfalls mit Kartoffelmehl binden. Involtini und die halbierten Kirschtomaten in die Sauce zurückgeben. 3-5 Minuten köcheln lassen.

Für die Kartoffeln und den Spinat:

200 g Drillinge
 200 g Babyspinat
 2 Schalotten
 1-2 Knoblauchzehen
 30 g Butterschmalz
 3-4 Zweige Rosmarin
 Muskatnuss, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Spalten schneiden und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Schalotten abziehen, klein würfeln und nach ca. 15 Minuten eine Schalotte und Rosmarin zu den Kartoffeln geben und sanft mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Spinat gut waschen und trockenschleudern. In einem Topf übrige Schalotte und Knoblauch in Butterschmalz andünsten. Spinat portionsweise zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-3 Minuten garen, bis die Blätter zusammenfallen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur:

3 Salbeiblätter

Salbeiblätter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.