

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2019** ▪
Motto „Gewickelt & gerollt“ mit Cornelia Poletto



Rolf Grosse

**Involtini mit Weißweinsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln
 und Blattspinat mit Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini mit Weißweinsauce:

- 3 dünne Scheiben Kalbsschnitzel aus
 der Kalbsnuss
 à 150 g
- 3 Scheiben dünn geschnittenen
 Parmaschinken
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Kalbsfond
- 25 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit Schinken, Mozzarella und Basilikum belegen. Einrollen und mit Zahnstocher verschließen. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Lorbeerblätter ins Öl geben und Involtini rundherum anbraten und zum warmhalten in den Ofen legen. Bratansatz mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Kalbsfond aufgießen. Mit Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch aus der Sauce seihen und Zahnstocher aus dem Fleisch ziehen.

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:

- 4 Drillinge
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser bissfest garen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in Pfanne erhitzen und Kartoffeln zusammen mit Rosmarin goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Blattspinat:

- 300 g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Muskatnuss
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett anrösten.

Spinat in Pfanne geben und mit Knoblauch und Olivenöl andünsten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne kurz vor dem Servieren über Spinat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.