



Kalbs Involtini

Dijon Senf / Rotweinsrisotto / Wurzelgemüse



4 Personen

ZUTATEN

4 Kalbsplätzli á 130 g
8 Parmaschinken Tranche
100 g Rüebli
100 g Lauch
100 g Eschalotte
60 g Dijon Senf grob

Meersalz, gestossener Pfeffer, Thymian
Zahnstocher, Fleischhammer, Klarsichtfolie

200 g Risottoreis (Rundkorn)
200 ml kräftiger Rotwein
50 g Zwiebelwürfel
20 g Knoblauchpüree
20 g Butter
50 g Parmesan oder Sbrinz
5 dl Gemüsefond

Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Piment

ZUBEREITUNG

Wir haben Plätzli vom Bäggli genommen, da man aus diesem schönen Stück des Stotzens grosse Plätzli schneiden kann, die sehr zart sind.

Zutaten rüsten und Gemüse in lange, dünne Streifen schneiden, Schalotten in feine Streifen. Stotzenplätzli breit auf Folie legen, wieder mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem Fleischhammer auf die gewünschte Stärke und grösse klopfen. Anschliessend mit eurem Senf bestreichen, würzen, euren Rohschinken und euer Wurzelwerk verteilen. Schön eng und knapp aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Aussen wieder würzen und kurz und scharf in heissem Öl anbraten.

Je nach Stärke der Involtini circa 15 Minuten im Backofen bei 200°C fertig garen. Schräg aufschneiden, um das Schnittbild zu präsentieren.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)