

Kalbs-Invottini mit Spinat-Gorgonzola-Füllung und Kartoffelstock



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h

 Aktivzeit: 1 h

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 8** Plätzli vom Schweizer Kalb à ca. 80g
- 400 g** feiner Blattspinat
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauch
- 60 g** Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g** Gorgonzola
- 1 kg** mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 1 dl** trockener Weisswein
- 2.5 dl** Kalbsbouillon
- 1.5 dl** Milch
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 0.5 Bund** Peterli

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 764** kcal
- 66 g** Eiweiss
- 36 g** Kohlenhydrate
- 36 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Auch fein mit Schwein

Statt Kalbsplätzli kann man auch wunderbar Schweinsplätzli verwenden. Dabei die Garzeit um 3–4 Minuten erhöhen.

Zubereitung

- 1** Kalbsplätzli auf der Arbeitsfläche ausbreiten und flachklopfen.
- 2** Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten, Spinat zugeben und unter gelegentlichem Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat garen, bis er trocken ist. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- 3**

Kalbsplätzli leicht pfeffern und mit weniger als der Hälfte des Gorgonzolas bestreichen. Spinat in der Mitte der Plätzli verteilen. Plätzli einrollen, dabei die Seiten nach innen einklappen und die Enden mit Zahnstochern zusammenstecken.

- 4 Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen
- 5 In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne auf grosser Stufe erhitzen. Involtini darin von allen Seiten 3–4 Minuten anbraten. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Weisswein und Bouillon zugeben und 6–8 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Restlichen Gorgonzola in die Pfanne geben und bei milder Hitze schmelzen lassen. Alles gut verrühren und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.
- 6 Kartoffeln abgiessen, Milch und restliche Butter zugeben, kurz erhitzen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem geschmeidigen Stock verarbeiten. Peterli grob hacken und beigeben.
- 7 Involtini in die Sauce geben, kurz erhitzen und mit dem Kartoffelstock servieren.