Kalbs-Involtini mit Spinat-Gorgonzola-Füllung und Kartoffelstock

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.