



Involtini (Rindshuft) mit Mortadella und "patè di olive" an Saba-Jus

Das Rezept dieser Rindfleischröllchen könnte aus den Küchen der Emilia-Romagna entlehnt sein: Die beste Mortadella soll aus Bologna stammen (Mortadella di Bologna IGP) und Saba, der eingedickte und gereifte Traubenmost, stammt aus der benachbarten Provinz und Stadt Modena, der Hauptstadt des Essigs (Aceto balsamico di Modena).

Die Involini sind schnell zubereitet, das Einrollen der Mortadellascheiben geht leicht von statten, es ist einfacher als das Füllen mit Brät. Das Rindfleisch von der Huft darf sowieso nur kurz gebraten werden.

Auch der Jus ist schnell gemacht: Den Bratensatz mit etwas Weisswein ablöschen, etwas Bouillon zugeben, kurz köcheln lassen und mit der Saba abschmecken.

Beilage passt ein Gemüserisotto vorzüglich.

Zutaten (2 Portionen)

4 Rindshuftschnitzel (à 60g)
4 Scheiben Mortadella (fein geschnitten)
4Tl Patè di Olive
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Jus:

1/2dl Weisswein
1/2dl Hühnerbouillon
1El Saba
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Huftschnitzel mit den Fingerknödeln flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel umdrehen und mit den Mortadellascheiben belegen. Pro Schnitzel ein knapper Teelöffel "patè di olive" darauf verteilen.

Von der Schmalseite her einrollen und mit einem Zahnstocher verschliessen.

Involtini in der mässig heissen Bratbutter ringsum anbraten (ca. 6-8 Minuten).

Involtini an den Rand der Pfanne schieben und den Bratensatz mit Weisswein auflösen. Kurz aufkochen lassen und die Bouillon zugeben. Kurz köcheln lassen und zum Schluss die Saba unterrühren.

Involtini anrichten und den Jus darübergiessen.





Gebratene Involtini mit aufgelöstem Bratensatz

