

Involtini con risotto al pecorino

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Involtini

8 dünne Kalbsplätzli
(z. B. Nuss, je ca. 80 g),
vom Metzger flach
geklopft

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

100 g Mascarpone

75 g tiefgekühlter Blattspinat,
aufgetaut, ausgedrückt,
grob gehackt

50 g Pecorino, gerieben

1 frisches Eigelb

1 Knoblauchzehe, gepresst

½ unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

2 Prisen Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Mehl

Bratbutter zum Braten

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. **2.** Plätzli auf einer Seite würzen, wenden. **3.** Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, Füllung würzen, auf die ungewürzten Seiten der Plätzli verteilen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Plätzli satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. **4.** Mehl auf einen flachen Teller geben, Involtini portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl gut abschütteln. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. braten, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Jus

1½ dl weisser Portwein

**2 dl Fertig-Kalbsfond
oder Fleischbouillon**

Salz, nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle



Portwein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen, absieben. Jus in die Pfanne zurückgiessen, würzen. Vor dem Servieren nochmals heiss werden lassen.

Risotto al pecorino

1 Esslöffel Butter

1 Schalotte, fein gehackt

300 g Risottoreis
(z. B. Carnaroli)

2 dl Weisswein

1 Liter Wasser, heiss

1½ Teelöffel Salz

30 g Mascarpone

25 g Pecorino, gerieben

Salz, nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

1. Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen. **2.** Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. **3.** Wasser mit dem Salz aufkochen, davon 2 dl zum Reis giessen, restliches Salzwasser unter häufigem Rühren nach und nach begeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. **4.** Mascarpone und Pecorino darunter rühren, Risotto würzen.

Servieren: Risotto auf die vorgewärmten Teller verteilen. Involtini schräg halbieren, dazulegen, Jus darüber träufeln.