Kalbs - Involtini mit Mozzarella

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

12	**Kalbsschnitzel à 40 g**	
		trocken tupfen, mit einer Frischhaltefolie abdecken, etwas flacher klopfen, mit
	Olivenöl	**bestreichen und mit**
	Salz und Pfeffer	**würzen.**
150g	**Mozzarella**	**Mozzarella in feine Stifte schneiden.**
2	**Knoblauchzehen**	**abziehen und fein hacken**
6	**Parmaschinken**	**halbieren.**
		Je eine halbe Scheibe Parmaschinken auf die Kalbs Stifte
		Mozzarella darauf legen.
	Rosmarin	**und**
	Thymian	**darüber streuen und dann je 2**
	Salbeiblätter	**darauf legen, satt einrollen und mit**
	Holzspiesschen	**feststecken**
2 EL	**Butter**	**mit dem restlichen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum 8–10 Min. braten. Involtini aus der Pfanne nehmen. Bratenfond mit**
40 ml	**Weisswein**	**ablöschen und**
100 ml	Brühe	**dazugiessen, dann**
50 g	**Sahne**	**angießen und etwas einkochen lassen. Involtini mit der Soße anrichten. Dazu schmeckt Safranrisotto.**

Safran Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

7 dl	**Fleischbrühe**	**in einer Pfanne erhitzen.**
1	**kleine Zwiebel**	**klein hacken in**
2 EL	**Olivenöl**	**andünsten und**
300 g	**Carnarolireis**	**einrühren und glasig werden lassen, mit**
2 dl	**Fendant**	**ablöschen, nach und nach die heisse**
	Fleischbrühe	**einrühren, immer wieder umrühren, das das dauert etwa 15 Minuten**
1 Pkg.	**Safran**	**und**
100 g	**Parmesan**	**gerieben einrühren und nochmals 5 - 10 Minuten köcheln lassen bis das Risotto die gewünschte Bissfestigkeit hat**
		Mit einem Servierring auf die gewärmten Teller geben, mit
30 g	**Parmesan**	**gehobelt und**
	Safranfäden	**garnieren.**

Gedämpfte Rispentomaten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

300 g	**Rispentomaten**	**mit Stiel und Grün waschen, trocken tupfen und auf das Blech legen. Jede Tomate nit einem Zahnstocher einstechen.**
1	**Knoblauchzehe**	**schälen und hacken, mit**
2 EL	**Olivenöl**	**und**
1 TL	**Honig**	**verrühren. Die Mischung auf den Tomaten verteilen.**
3 Zweige	**Thymian**	**waschen, trocken schütteln und dazu legen, Tomaten mit**
	Meersalz, grob	**bestreuen**
		Im Ofen (Mitte) bei 200° (Umluft, ohne Vorheizen) in 10-15 Min. garen.