



GEFÜLLTE INVOLTINI MIT SAFRAN- FONDUTA UND PATATLI

Zutaten:

480 gr falsches Filet (Kalb- oder Schwein)
4 Tranchen Rohschinken
Salz und Pfeffer
12 Minispargeln
8 Minikarotten
500 gr Patatli
1 Bund Rosmarin
Meersalz
Butter zum Anbraten
Für die Safran-Fonduta:
200 gr Fontinakäse, geraffelt
1,2 dl Milch
2 Eigelb
20 gr Butter
wenig Safranfäden
wenig abgeriebener Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Filet längs zu Plätzli schneiden und flach klopfen oder vom Metzger machen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und kleine Platte wärmen. Nun die Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen, eine Scheibe Rohschinken darüber legen. Das Minigemüse in Salzwasser knapp weich kochen und abtrocknen. Das Gemüse zuunterst aufs Fleisch geben und aufrollen. Mit einem Zanstocher fixieren. Die Patatli in der Zwischenzeit im Salzwasser weich kochen. In einer Bratpfanne Butter erhitzen und die Involtini in 5 min rundherum anbraten, danach im Ofen nachziehen lassen. Nun das Fonduta zubereiten; Alle Zutaten in eine dünnwandige Schüssel geben und über dem Wasserbad mit einem Schwingbesen schmelzen und zu einer Sauce schlagen. Abschmecken und alles schön mit dem Rosmarin anrichten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

