

Für 4 Personen

# Involtini mit Hackfleischfüllung und Bresaola Weisse Tessiner Polenta mit Morcheln

Zutaten für 5 Personen  
oder 10 Personen in einem Menu

## Involtini

- 500 g Hackfleisch (Rind/Kalb)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL feingehackte frische Küchenkräuter
- 2 Eier
- 3 EL Paniermehl
- 10 Tranchen Bresaola
- 600 g Kalbsunterspälte
- 10 Zahnstocher
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika

Das gemischte Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Die Kräuter mit den Eiern und dem Paniermehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika kräftig würzen und gut vermengen. Den Fleischteig in 10 mal 60 g schwere Kugeln teilen und daraus 6 cm lange Rollen formen. Die Rollen mit dem Bresaola einwickeln.

10 Kalbsschnitzel zu 60 g schneiden. Die Schnitzel ganz dünn klopfen. Die Hackfleischrollen einpacken und mit einem Zahnstocher verschliessen.

## Das Glasieren

- 30 g Erdnussöl
- 100 g Gemüse mirepoix (mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie)
- 30 g Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 1 l braune Bratensauce
- Salz, Pfeffer und Paprika

Die Fleischvögel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Im heissen Erdnussöl in einer Bratpfanne gut anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf geben. Das überschüssige Öl abgiessen, das Mirepoix beigen und anrösten, das Tomatenpüree beigegeben und weiterrösten. Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen, gänzlich einkochen lassen noch einmal mit dem restlichen Wein ablöschen, wieder gut einkochen lassen und mit der Bratensauce auffüllen. Aufkochen und über die Fleischvögel giessen bis sie knapp bedeckt sind. Im 160° Celsius heissen Ofen zugedeckt unter zeitweisem arrosieren weichschmoren. Das Fleisch herausnehmen, die Zahnstocher entfernen und warmstellen. Die Sauce passieren und zur gewünschten Dicke einreduzieren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

## Für 4 Personen

### Polenta

- 6 dl gesalzenes Wasser (ca. 4 g Salz)
- 20 g getrocknete Morcheln
- 200 g Vollkornpolentagriess aus weissem Mais
- 10 g Olivenöl
- 1 dl Rahm
- 20 g geriebener Parmesan
- 100 g frische Morcheln
- 1 TL feingehackte Zwiebeln
- 10 g Butter
- Muskat und weisser Pfeffer aus der Mühle

Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Das Salzwasser aufkochen die Morcheln begeben und den Mais einriesseln lassen unter ständigem Rühren aufkochen. Zugedeckt ca 1 Stunde in einen 80° Celsius warmen Ofen stellen. Anschliessend wieder auf den Herd geben. Unter ständigem Rühren aufkochen, das Olivenöl, den Parmesan und den Rahm begeben, mit weissem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Die Morcheln waschen, den Stiel entfernen. Die Butter in einer Kasserolle erwärmen, die Zwiebeln darin andünsten, die Morcheln begeben mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Polenta mischen.

### Anrichten

- 2 Tomaten
- 10 g Olivenöl
- frischer Basilikum und Thymian
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 5 Kräutersträusschen

Die Tomaten, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, im Olivenöl andünsten und mit frischen Basilikumstreifen, Thymian und weissem Pfeffer abschmecken. Von der Polenta mit 2 Esslöffel 2 Nocken abstechen auf die Teller geben und die Fleischvögel dazulegen, mit der Sauce nappieren, die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit dem Kräutersträusschen ausgarnieren.

### Tipp

Das Gemüseirepoix kann man auch schälen, in Brunoise schneiden und in der Sauce lassen.