



Involtini mit Salbei

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

12 dünne Kalbplätzli
(z. B. Nuss; je ca. 50 g), vom Metzger flach geklopft

$\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

100 g Ziegen-Frischkäse
(z. B. Chavroux)

1 Knoblauchzehe, gepresst

8 mittlere Salbeiblätter,
fein gehackt

2 Prisen Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Mehl

Olivenöl zum Anbraten

4 Feigen, in Vierteln

1. Plätzli auf einer Seite würzen, wenden. Frischkäse mit Knoblauch und Salbei verrühren, Füllung würzen, auf die Plätzli streichen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Plätzli satt aufrollen, mit Zahnstochern fixieren.

2. Mehl in einen flachen Teller geben, Involtini darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

3. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

4. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Feigen ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

5. Bratfett auf tupfen, wenig Öl begeben. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. rundum braten, zugedeckt warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Portweinsauce

1 dl roter Portwein

2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon

1 kleines Zweiglein Salbei

1 Esslöffel Butter, weich

1 Esslöffel Mehl

Salz nach Bedarf

wenig Pfeffer

1. Portwein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Salbei begeben, Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

2. Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Reduktion aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis sie sämig ist, würzen.

Dazu passen: Risotto, Nudeln.

Pro Person: 16 g Fett, 40 g Eiweiss,
11 g Kohlenhydrate, 1513 kJ (362 kcal)



Valpolicella DOC Classico

Superiore Fratelli Zeni

Herkunft: Italien

Region: Veneto

Rebsorten: Corvina
Veronese, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Barbera, Sangiovese

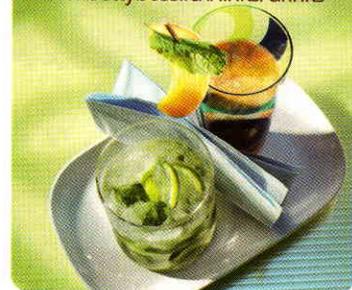
Charakter: aufgehelltes Rubinrot, beeriges Bouquet, mild im Gaumen, sehr fruchtig, passende Gerbstoffe, fruchtbetont auch im Abgang.

Passt auch zu: Braten, Teigwaren, italienischen Spezialitäten, Käse.

Internet-Rezept

Frische im Glas

www.bettybossi.ch/links/drinks



Ob Pfefferminze oder Zitronenmelisse – beide Kräuter sorgen für Frische in unseren Drinks: dem klassischen Mojito und dem Tropic Garden. Beide Rezepte können Sie auf unserer Website

www.bettybossi.ch

herunterladen oder per
Fax 044 209 19 22 oder
Telefon 044 209 18 33 bestellen.