Involtini vom Kalb in Spargelfülle mit hausgemachten Salbei-Nudeln

Kategorien:	Fleischgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Kalbfleisch
weißer Spargel
Zitrone
Kalbsjus
Butter
Salz
Pfeffer

Für die Nudeln:

Weizendunst
Ei
Olivenöl
Salbei
Weißwein

Zubereitung

Involtini sind italienische Kalbfleisch-Rouladen.
Am besten läßt man sich vom Schlachter die Kalbsschnitzel in 6 dünne Scheiben à ca. 80 g

schneiden.
Spargel waschen und schälen.
Das Kalbfleisch mit dem Spargel zusammen einrollen und in zerlassener Butter kurz scharf anbraten.
Mit Kalbsjus (aus Kalbsknochen) im Rohr oder Dampfgarer bei 140 Grad 40 Minuten braten.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft den Saft abschmecken.
Für die Nudeln aus Weizendunst, Ei, Olivenöl und Salz einen Nudelteig kneten und im Kühlschrank 2 mal eine halbe Stunde rasten lassen.
Dazwischen wieder durchkneten.
Anschließend dünn auswalken und mit Salbeiblättern und Blüten bestreuen.
Eine weitere ausgewalkte Teigschicht darauf legen und alles zusammen nochmals ausrollen.
Aus dem Teig Bandnudeln schneiden und in heißem Salzwasser sehr kurz gar kochen.
Die Kalbfleisch-Spargelrolle mit dem eingekochten Jus übergießen und mit den Salbeinudeln servieren.