

Involtini à la Saltimbocca mit Sahnesoße



Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel

120 g Rohschinken, in Scheiben

150 g Emmentaler, in Streifen

12 Salbeiblätter

200 ml Weißwein, trockener

200 ml Sahne zum Kochen (Panna da Cucina) oder Creme fraiche

2 EL Mehl

Olivenöl zum Braten

Salz und Pfeffer

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie sehr dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei, dem Schinken und einigen Streifen Emmentaler belegen und aufrollen wie eine Roulade und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen mit Mehl bestäuben oder in Mehl wenden und in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Wein angießen und zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Rollen öfter wenden und mit der Soße übergießen. Dann die Panna (Kochsahne) unterrühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, den ausgelaufenen Käse in der Soße verrühren oder die Soße durch ein Sieb streichen.

Der Salbeigeschmack und der austretende Käse geben der Soße bereits ihren Geschmack. Wer es würziger möchte, kann natürlich mit Salz und Pfeffer nachwürzen oder noch einige Salbeiblätter in die Soße geben und mitkochen.