

Involtini

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [21.01.2009](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Das Besondere an diesem Rouladenrezept ist die Mortadellascheibe, die zusammen mit Speck, Knoblauch, Kapern, Zwiebeln und Senf der Füllung eine ganz spezielle Note verleiht. Feine Möhren- und Selleriestreifen runden die Involtini geschmacklich ab.

Für die Rinderrouladen:
8 Rinderrouladen (je etwa 80 g), 4 dünne Scheiben Mortadella
2 Knoblauchzehen, 80 g Zwiebeln
40 g in Salz eingelegte Kapern, 70 g Möhre
70 g Stangensellerie
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL scharfer Senf
8 dünne Scheiben luftgetrockneter durchwachsener Speck
Für die Tomatensauce:
100 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
120 g Wurzelgemüse (Knollen-, Stangensellerie, Lauch, Möhre)
1 grüner Peperoncino (etwa 10 g), 300 g reife Tomaten
4 EL Olivenöl, 1/4 l Rotwein, 1/2 l Rinderfond, Salz, Pfeffer
Außerdem:
Küchengarn, Petersilienblättchen zum Garnieren

Die Rouladen nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen. Die Mortadellascheiben halbieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Zwiebeln schälen und quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Von den Kapern das Salz etwas abschütteln, sie dann grob hacken und mit dem Knoblauch vermischen. Die Möhre sowie den Stangensellerie schälen beziehungsweise putzen. Beides zunächst längs in 4 mm dicke Scheiben und dann in 4 mm dicke und 5 cm lange Stifte schneiden. Die Rouladen fertigstellen und zusammenbinden, wie in der nebenstehenden Bildfolge gezeigt.

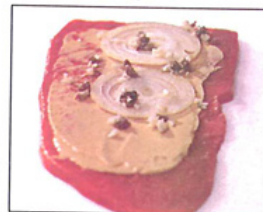
Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Wurzelgemüse putzen beziehungsweise schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Den Peperoncino halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Die Tomaten vom Stielansatz befreien und kleinschneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen einlegen und rundherum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Wurzelgemüse zugeben und kurz mitbraten.

Die Tomaten zufügen. Den Rotwein angießen und etwas einkochen lassen. In einem separaten Topf den Rinderfond zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Nach und nach zu den Rouladen gießen, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde schmoren.

Die Rinderrouladen herausnehmen und von dem Küchengarn befreien. Die Sauce durch ein grobmaschiges Sieb seihen, abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

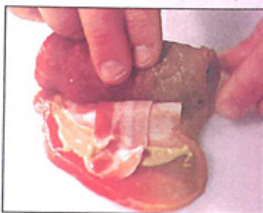
Die Rouladen leicht salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, mit 2 Zwiebelscheiben belegen, Kapern-Knoblauch-Mischung darüberstreuen.



1/2 Scheibe Mortadella und 1 Scheibe durchwachsenen Speck auflegen. 1/8 der Gemüsestifte im unteren Drittel aufschichten.



Die Rouladen an den langen Seiten etwas einschlagen und von der mit den Gemüsestiften belegten Schmalseite her aufrollen.



Die fertigerollten Rouladen so mit Küchengarn zubinden, daß die Füllung nicht austreten kann, mit etwas Mehl bestäuben.

