

aus der Otto Gourmet Küche

## Involtini

vom Mangalitza Schweinerückensteak

Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Schwein | Schwierigkeitsgrad: mittel



## aus der Otto Gourmet Küche

### Zutaten

- 2 Mangalitza Rückensteak (Art.: 6965)
- ca. 8 halbgroße Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- Spinat
- Butter
- Muskatnuss
- Hähnchenbrust (Art. 5271 oder 5207)
- Sahne
- fermentierter Pfeffer (Art. 8193)
- Meersalz (Art. 8028)
- 3 Mairüben (Navette)
- 1 Apfel
- Geflügelfond (Art.: 60202)
- etwas Petersilie & Kerbel, gehackt
- Feldsalat und / oder Radieschen zur Deko

### Zubereitung

- Kartoffeln mit Schale in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt kochen.
- Spinat in aufgeschäumter Butter mit Muskat und etwas Salz gewürzt garen.
- Kalte Hühnerbrust (ohne Haut) mit Sahne zu einer homogenen Masse mixen. (Farce)
- Spinat abkühlen und mit einmixen. Alles mit etwas Salz und fermentiertem Pfeffer abschmecken und erneut durchmischen.
- Fettdeckel vom Mangalitza Rückensteak parieren und zur Seite legen.
- Jedes Steak in drei Scheiben schneiden und platt klopfen.
- Je Fleischscheibe auf Frischhaltefolie legen und mit der Farce bestreichen, darauf frische Spinatblätter legen und wieder mit Farce bestreichen, mit Hilfe der Frischhaltefolie straff einrollen und fest und dicht verschließen. Danach in Alufolie einwickeln.
- Topf mit Wasser füllen (70– 90° C nicht kochend), Teller auf den Topfboden legen für indirekte Hitzezufuhr und Involtni im Wasser für ca. 20 Minuten garen (pochieren). Alternativ im Dampfgarer.
- Mairüben und Apfel schälen. Eine Mairübe und den halben Apfel dünn hobeln, leicht salzen und mit etwas Estragon-Essig & Olivenöl marinieren.
- Die andere Apfelhälfte und die 2 Mairüben in Streifen schneiden.
- Mairübenstifte mit Salz würzen, Apfelstreifen dazu geben, zusammen in ausgelassener Butter leicht farblos anschwitzen und mit Geflügelfond auffüllen, wenn die Brühe verkocht ist, sollte das Gemüse bissfest sein. (Zur Sicherheit zwischendurch probieren.)
- Die Kartoffeln pellen, halbieren und abschließend zum Gemüse geben. Gehackte Petersilie und Kerbel daruntermischen.
- Den Fettdeckel in einer Pfanne auslassen und darin die ausgepackten, pochierten Involtnis von allen Seiten anbraten.
- Zum Schluss alles zusammen anrichten.