

aus der Otto Gourmet Küche

## Involtini Caprese

mit Rouladen vom Galicischen Jungrind

Personen: 4 | Kategorie: Rind / Kalb | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 1 Std



Serviervorschlag

### Zutaten

- 4 x ca. 130 g Galicisches Jungrind Roulade aus der Oberschale geschnitten (Art. [5977](#)) oder
- 4 x ca. 130 g Bio Kalb Roulade aus der Oberschale geschnitten (Art. [75019](#))
- Tomatenmark
- getrocknete Tomaten in Öl, klein geschnitten
- 1 Mozzarella in Scheiben geschnitten
- 2 frische Tomaten in Scheiben geschnitten
- frische Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer
- geriebener Parmesan
- stückige Tomaten
- getrocknete, italienische Kräuter
- Balsamico Essig
- ca. 300 ml Kalbsfond (Art. [60206](#) oder [60210](#))

### Zubereitung

- Rouladen flach ausrollen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Mit Tomatenmark bestreichen.
- Getrocknete Tomaten klein schneiden und auf dem Tomatenmark verteilen. Das Öl von den Tomaten zum Anbraten auf Seite stellen.
- Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den getrockneten Tomaten verteilen.
- Frische Tomaten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und auf den Mozzarella legen. Alles salzen & pfeffern.
- Salbeiblätter darauf legen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
- Die Rouladen einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- In einer großen Pfanne das Öl der getrockneten Tomaten (ggf. nicht die gesamte Menge) erhitzen und Rouladen darin rundherum kräftig anbraten.
- Mit dem Fond und den stückigen Tomaten ablöschen und aufkochen.
- Kräuter dazu geben und ca. 15 - 20 Minuten schmoren lassen.
- Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und dunklem alten Balsamico abschmecken.
- Rouladen mit der Sauce servieren.

*Dazu passen Rosmarinkartoffeln und mediterranes Ofengemüse.*

**Guten Appetit!**