

INVOLTINI VOM MANGALITZA

Zutaten für ca. 8 Personen

MANGALITZA RÜCKENSTEAK MIT GEMÜSE & SPINAT-SAHNE-FARCE

Zutaten	2	Mangalitza Rückensteak (Art.: 6965)
	ca. 8	halbgroße Kartoffeln
	etwas	Spinat
	etwas	Butter
	etwas	fermentierter Pfeffer
	3	Mairüben
	1	Apfel
	etwas	Geflügelfond (Art.: 8063)
	etwas	Petersilie, Kerbel

- Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und ein Lorbeerblatt dazugeben.
- Spinat in aufgeschäumter Butter mit Muskat und etwas Salz gewürzt garen.
- Kalte Hühnerbrust (Schier ohne Haut) und etwas Sahne zu homogener Masse mixen. (Farce)
- Spinat abkühlen, auspressen und mit einmixen. Alles nochmal mit etwas Salz und fermentiertem Pfeffer durchmixen.
- Fettdeckel vom Mangalitza Rückensteak parieren und zur Seite legen.
- Steak in drei Scheiben schneiden und platt klopfen.
- Je Scheibe auf Frischhaltefolie legen und mit der Farce bestreichen, darauf frische Spinatblätter legen und wieder mit Farce bestreichen.
- Die Scheibe auf der Frischhaltefolie einrollen und fest und dicht verschließen. Danach in Alufolie einwickeln.
- Topf mit Wasser füllen (70– 90° C nicht kochend), Teller auf den Topfboden legen und Involtini im Wasser für ca. 20 Minuten garen. (Alternative: im Dampfgarer garen)
- Mairüben und Äpfel schälen. Eine Mairübe und einen Apfel dünn aufhobeln, leicht salzen und etwas Estragonessig mit Öl begeben.



INVOLTINI VOM MANGALITZA

- Die andere Apfelhälfte und die 2 Mairüben in Streifen schneiden.
- Mairübenstifte mit Salz würzen, in ausgelassener Butter leicht farblos anschwitzen und mit Geflügelfond auffüllen.
- Wenn die Brühe verkocht ist, Apfelstreifen dazugeben. (Zur Sicherheit zwischendurch probieren, ob das Gemüse noch Biss hat.)
- 3 Kartoffeln pellen, abschließend halbieren und zum Gemüse geben. Etwas Petersilie und Kerbel dazugeben.
- Den Fettdeckel in einer Pfanne auslassen und darin die Involtinis anbraten und zum Schluss alles anrichten.

Guten Appetit!

OTTO • GOURMET • KÜCHE