



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Fagiolini al Tonno**

\*\*\*\*\*

**Tomatensuppe**

\*\*\*\*\*

**Involtini e Risotto alla Milanese**

\*\*\*\*\*

**Pesche Ripiene**

Zutaten:

Zubereitung:

**Involtini e Risotto alla Milanese**

4 Stk	Kalbsschnitzel	dünn ca 80-100g	Schnitzel sehr dünn klopfen.
50 g	Kalbsbrät		Brät in eine Schüssel geben.
2 Stk	Hühnerleber		Hühnerleber fein hacken.
2 Stk	Knoblauchzehe		Knoblauchzehen abziehen und durchpressen.
1 Bund	Petersilie		Petersilie fein hacken.
2 EL	Parmesan		Hühnerleber, Knoblauch, Petersilie, Parmesan und Eigelb
2 Stk	Eigelb		zum Brät geben und gründlich zu einer Paste mischen. Mit
			Pfeffer würzen. Paste gleichmässig auf die Schnitzel
			streichen und aufrollen.
4 Stk	Salbeiblätter	gross	Mit einem Salbeiblatt belegen, mit Speckstreifen umwickeln
50 g	Kochspeck	Tranchen	und feststecken.
50 g	Mehl		Rouladen mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne die Butter
	Butter		erhitzen, Fleischröllchen darin unter Wenden kurz braten
			(bis gold-braun). Rouladen salzen und im auf 80°C
			vorgeheizten Ofen warm stellen.
0.125 L	Weisswein		Bratenfond mit dem Wein ablöschen und etwa zur Hälfte
			eindampfen.
0.125 L	Fleischbrühe		Fleischbrühe zugliessen und etwas einkochen lassen.
			Rouladen aus dem Ofen nehmen und in der Sauce 10
			Minuten schmoren lassen.
6 Stk	Salbeiblätter		Salbeiblätter in die Sauce geben und die Sauce mit Salz und
			Pfeffer abschmecken. Röllchen auf einem Saucenspiegel auf
			dem Teller anrichten.
1 Stk	Zwiebel		Zwiebel fein hacken und im Olivenöl glasig werden lassen.
2 EL	Olivenöl		
300 g	Risottoreis		Reis beifügen und ebenfalls glasig werden lassen.
3 dl	Weisswein		Mit einem Teil des Weissweins ablöschen. Sukzessive unter
4 dl	Fleischbrühe		stetigen Rühren, Weisswein und Fleischbrühe zugeben. Der
			Risottoreis sollte immer flüssig bleiben und nicht am Boden
			der Pfanne kleben. Der ganze Kochvorgang dauert ca. 20
			Minuten. Der Reis sollte am Schluss noch "al dente" sein
			und die Masse relativ flüssig. Man darf an einem Risotto
			nicht ersticken und diesen auch nicht für's Zementieren
			verwenden müssen!!!
1 Brief	Safran		Kurz vor Ende des Kochvorganges den Safran unterrühren,
	Pfeffer aus der		mit Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die Butter
	Mühle		und den Parmesan untermischen. Parmesan-Freaks können
50 g	Butter		am Tisch noch mehr Parmesan dem Risotto begeben.
50 g	Parmesan		