



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vitello tonnato

Involtini di tacchino al prosciutto crudo e carciofi

Zabaione con grappa

Zutaten:

Zubereitung:

Involtini di tacchino al prosciutto crudo e carciofi

4 Scheiben	Truthahnfilet à 80 g	
4 Scheiben	Parmaschinken	
4 Scheiben	frischer Bergkäse	z.B. Pecorino
20 g	Spinat gehackt	
	Olivenöl	
1.5 dl	Rotwein	
1.5 dl	Kalbsfond	
	Butter	
	Bratensauce	
4 Stk.	kleine junge Artischocken	italienische
3 EL	Olivenöl	
1 Zehe	Knoblauch	
3 EL	Petersilie glattblättrig	gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
600 g	Kartoffeln	
3 Stk.	Eigelb	
25 g	Butter	
	Muskat, Salz, Pfeffer	

Die Truthahnfilets etwas flach klopfen und mit Parmaschinken, Käse und ein wenig Spinat belegen. Die Filets zu Rouladen rollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Langsam anbraten und bei 75 - 80°C 30 Minuten warm halten.

Den Bratfond mit dem Rotwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Einkochen. Abschmecken, wenn nötig mit kalter Butter aufmontieren, bzw. mit Bratensauce abbinden.

In der Zwischenzeit die Artischocken putzen, die äusseren Blätter entfernen und die Spitzen bis auf etwa 5 cm abschneiden. Den Strunk kreuzweise einschneiden, die Artischocken vierteln, und in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch andünsten. Die Petersilie sowie etwas Wasser zufügen und die Artischocken bissfest schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen, zerkleinern und in Salzwasser weichkochen. Auf ein Backblech geben und bei 100°C ca. eine Stunde trocknen lassen (Backofentüre einen Spalt offen lassen). Die getrockneten Kartoffeln durch ein Passievite passieren. Die Eigelb und die Butter unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu einer dicken Wurst rollen (wenig Mehl auf die Arbeitsfläche streuen). In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und etwas zusammen drücken. In der Bratpfanne mit wenig Butter beidseitig anbraten.