

Den Freunden der italienischen Küche wird sich eventuell der Magen umdrehen, aber ich habe tatsächlich ein klassisches Rezept für Kalbfleischröllchen auf Schweineschnitzel umgestrickt. Jawoll, jut deutsche Schnitzel. Das nicht, weil's besser schmeckt, aber es ist halt preiswerter und trotzdem lecker. „**Involtini**“ ist das italienische Wort für Rouladen, und dafür hat jede Region ihr eigenes Rezept. Wenn Spinat drin vorkommt, weist das auf den Norden des Landes hin, und der **Gorgonzola** ist typisch fürs **Piemont** und die Lombardei. Weil man im Piemont viel Schwein isst, kann also diese Variante als irgendwie piemontesisch durchgehen.

Wie alle Fleischhauptgerichte der italienischen Küche kommen auch Involtini als Mittelpunkt des Hauptgangs auf den Tisch, begleitet höchstens von einer halben Kartoffel und ein wenig Gemüse. Weil in meinen Röllchen schon Gemüse drin ist und beim Schmoren eine sehr schmackhafte Tunke entsteht, gibt's bei uns in der Regel zwei Involtini pro Person und dazu nur Baguette oder Ciabatta zum Sossestippen. Also brauchst du für eine Essgemeinschaft von zwei Personen vier Schweineschnitzel – am besten aus dem Schinken und möglichst dünn geschnitten. Fertig abgepackte Scheiben aus dem Supermarkt sind IMMER zu dick und zu klein. Also muss der Metzger deines Vertrauens ran. Der wird dir Schnitzel schneiden, die größer sind als zwei aneinandergelegte Handflächen und jeweils um die 150 Gramm wiegen. Dann brauchst du noch 500 Gramm Blattspinat und etwa 150 Gramm Gorgonzola oder einen ähnlich schmeckenden Blauschimmelkäse. Außerdem ein, zwei Gläser trockenen Weißweins (Orvieto oder so...). Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer, weil der Gorgonzola genug Aroma liefert. Den Blattspinat kannst du entweder frisch bereiten oder guten Gewissens zum TK-Produkt greifen. Es müssen aber unbedingt ganze Blätter sein, und die sollten beim Füllen maximal noch lauwarm sein.

Außerdem brauchst du wieder den berühmten Schmortops aus Gusseisen, den du ja ohnehin für jede Menge hübscher Gericht brauchst. Aber vorher werden die Involtini gefertigt. Als erstes muss das Fleisch plattiert werden. Dazu eignet sich besonders ein richtig großes Schneidbrett, auf dem so ein Schnitzel Platz hat, sich zu dehnen. Am besten lässt sich's klopfen, wenn das Fleisch zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie liegt. Also bespannst du das Brett mit der einen Lage und legst zum Klopfen immer eine zwei Lage drauf. Seitdem ich einen richtig echten und schweren Fleischklopfer besitze, geht das Plattieren richtig gut und schnell. Aber es geht natürlich auch – wie oft als Tipp angegeben – mit einer Bratpfanne oder, ganz professionell, mit einem Plattiereisen. Mein Klopfer hat den Vorteil, dass er auf einer Seite Noppen trägt, die gerade Schweinfleisch nicht nur dünner, sondern auch mürber

machen. Jedenfalls muss jedes Schnitzel auf die Dicke von zwei Bierdeckeln oder ein bisschen weniger gebracht werden.

Dann füllst du eine Rolle nach der anderen. Leg dir ein Schnitzel auf dem folienbespannten Brett zurecht und würze es großzügig mit Schwarzpfeffer aus der Mühle und vorsichtig mit Salz. Ist das Schnitzel an einem Ende breiter, dann nimm das nach rechts (Linkshänder drehen alles entsprechend um). Leg nun Spinatblätter auf. Die dürfen auch eine Lage von der Dicke eines Bierdeckels ergeben. Links und rechts sollte mindestens ein Daumenbreit Platz bleiben. So belegst du zwei Drittel der Länge. Schneide mit dem Messer sehr dünne Stücke vom Gorgonzola ab und platziere die im Spinat; etwa bis zur Hälfte des Schnitzels. Nun wickelst du das Involtinum von der breiten Seite her so eng wie möglich auf. Füllung, die dabei rausgepresst wird, drückst du wieder rein – es macht aber nichts, wenn davon etwas raushängt. Ist die Rolle fertig, verschließt du sie mit einem Zahnstocher, der durch das Letzte Stück oben auf der Roulade und die darunter liegende Ebene gespießt wird.

Sind alle Involtini fertig, erhitzt du im Schmortopf einen guten Esslöffel Butter mit einem Schuss Olivenöl. Ist die Butter geschmolzen und mit dem O-Öl verbunden, drehst du die Platte auf Stufe 6. Leg deine vier Rouladen ins Fett und lass sie anbraten. Erst wenn sich die angebratene Seite leicht vom Topfboden löst, wendest du. Das musst du insgesamt dreimal tun, damit die Röllchen von allen Seiten gleichmäßig gebräunt sind. Nimm die Involtini kurz raus, dreh die Platte auf volle Pulle und koch den Bodensatz mit dem Wein los, wobei du mit einem Holzlöffel oder -spatel das Angesetzte loskratzt. Der Wein sollte fast ganz verkochen. Dann geht die Temperatur runter auf Stufe 2. Gib die Rollen wieder in den Topf und gieß soviel heißes Wasser an, dass die Rouladen halb in Flüssigkeit liegen. Leg den Topfdeckel auf, sodass noch ein wenig Luft bleibt. So schmurgeln die Involtini nun ungefähr 20 Minuten vor sich hin. Im Ofen wärmst du eine Platte oder besser noch: eine Auflaufform vor, in die du dann die Involtini zum Ruhen legst. Es geht wieder rauf mit der Temperatur auf Stufe 7. Und nun löst du den Rest Gorgonzola im Sud auf. Es spielt keine Rolle, wieviel noch übrig ist, denn jetzt dient der Käse mehr der Bindung als dem Geschmack; denn hat die Füllung schon zuvor abgegeben. Du wirst die Sosse höchstens noch mit mehr Pfeffer, eventuell mit einem Hauch Salz abwürzen müssen. Ist die Tunke leicht andickt, kommt sie über die Involtini, die nun serviert werden können.