

Involtini di Vitello al Pistacchio

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kalbfleischstreifen oder Kalbscarpaccio

Semmelbrösel oder Paniermehl, nach Bedarf

100g Bacon

150g Hartkäse zum Reiben

1 Knoblauchzehe

frische Petersilie, nach Bedarf

Salz

Pfeffer

Pecorinokäse, 40g

grüne Pistazien

Olivenöl

Zubereitung:

Das Kalbfleisch in ca 5cm breite Streifen schneiden, in eine Schüssel mit Olivenöl legen und ca. 15min. liegenlassen.

In der Zwischenzeit die Semmelbrösel, den geriebenen Pecorinikäse, gehackte Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, einen kleinen Schuss Olivenöl miteinander vermengen.

Das Kalbfleisch auf ein Brett legen und auf beiden Seiten mit Semmelbröseln panieren.

Den Hartkäse in dünne Scheiben schneiden, die Pistazien grob hacken.

Den Käse mit Bacon umwickeln, je einen auf eine Kalbfleischscheibe legen und die Pistazien drüberstreuen.

Die Scheiben rollen und mit einem Holzspieß fixieren.

Die Fleischscheiben können entweder auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden.

auf dem Grill:

Grill auf ca. 200 Grad vorheizen, ins. 15 Min. bei direkter Hitze und offenen Deckel grillen, öfter wenden und mit Olivenöl einstreichen

in der Pfanne:

Olivenöl in der Pfanne erwärmen und die Fleischröllchen pro Seite ca. 10 Min. bei schwacher Hitze bei 100 Grad braten.

Heiss servieren!

Dazu passt Reis mit Gemüse.

Guten Appetit und viel Erfolg beim "Nachrollen"!

