Involtini in Whisky-Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen

○	4	Kalbsschnitzel (à 100 -150 g), ggf. halbieren
○	4 Scheiben	San Daniele Schinken
○	4-6 Stiele	Salbei
○	ca. 50 g	Parmesan, frisch gerieben
○		Salz & Pfeffer aus der Mühle
○	2 cl	Whisky
○	500 ml	Kalbsfond
○	125 ml	süße Sahne
○	2 EL	Olivenöl
○	2 TL	Speisestärke

Außerdem Holzspießchen oder Küchengarn

Fleisch schon beim Metzger plattieren lassen (2-3 mm) oder selbst plattieren. Dabei Fleisch in einen ausreichend großen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen flach klopfen. Falls nötig die Schnitzel halbieren, damit sie nicht zu dick gerollt werden müssen.
Beilage nach Wunsch, hier nur Makkaroni und Blattsalat.

Zubereitung:

Die Salbeiblätter waschen und trockentupfen.
Schnitzel nebeneinander legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken darauf legen und mit dem frisch geriebenen Parmesan gleichmäßig bestreuen. Jeweils 2-3 Salbeiblätter darauf verteilen.

Die Schnitzel von der schmalen Seite her aufrollen und mit Holzspießchen feststecken oder mit Küchengarn zusammenbinden.

In einem ausreichend großen, flachen Topf bei starker Hitze ca. 4 Minuten sehr heiß anbraten. Mit dem Whisky angießen und flambieren, anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt etwa 15-20 Min. köcheln lassen.
Sahne angießen.

Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Soße nach Wunsch andicken und ggf. mit Salz/Pfeffer nachwürzen.

Guten Appetit! 😉